Summit®

BARBECUE A GAS

Manuale d'uso per barbecue a gas GPL

420

#56813

PRIMA DI UTILIZZARE IL BARBECUE A GAS LEGGERE IL MANUALE D'USO.

⚠ PERICOLO

Se si avverte odore di gas:

1. **Chiudere il gas.**
2. **Spegnere eventuali fiamme libere.**
3. **Aprire il coperchio.**
4. **Se si continua ad avvertire odore di gas, tenersi a distanza dall'apparecchio e contattare immediatamente il proprio fornitore del gas o i vigili del fuoco.**

Le fughe di gas possono provocare incendi o esplosioni e causare lesioni personali gravi o mortali, o danni alle cose.

⚠ AVVERTENZA

1. **Non riporre né utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o altri dispositivi.**
2. **Eventuali bombole di gas non utilizzate non devono essere riposte nelle vicinanze di questo o altri dispositivi.**

⚠ AVVERTENZA: prima di utilizzare il barbecue, seguire attentamente tutte le procedure per il rilevamento di perdite di gas contenute nel presente manuale. Attenersi a questa precauzione anche se il barbecue è stato assemblato dal rivenditore.

⚠ AVVERTENZA: Non tentare di accendere il dispositivo senza aver prima consultato le sezioni relative all'ACCENSIONE DEL BRUCIATORE del presente manuale.

INFORMAZIONI PER L'INSTALLATORE:
Il proprietario deve conservare il presente manuale per eventuali usi futuri.

DA USARE ESCLUSIVAMENTE ALL'APERTO.

CE : 845BR-0035
ID: 0845

56813 08/01/13 LP
IT - ITALIAN

AVVERTENZE

⚠ PERICOLO

La mancata osservanza dei messaggi di Pericolo, Avvertenza e Attenzione contenuti nel presente Manuale d'uso può causare lesioni personali gravi o mortali, incendi o esplosioni, danni alle cose.

⚠ AVVERTENZE

- ⚠ **Per l'allacciamento del regolatore, seguire le istruzioni specifiche per il proprio tipo di barbecue a gas.**
- ⚠ **Non tenere scorte di bombole di gas scollegate sotto al barbecue o nelle sue vicinanze.**
- ⚠ **Non riporre la copertura del barbecue o eventuali sostanze infiammabili nel vano che si trova sotto il barbecue o al suo interno.**
- ⚠ **Un montaggio mal eseguito può essere pericoloso. Seguire con attenzione le istruzioni di montaggio contenute nel presente manuale.**
- ⚠ **Dopo un periodo di inattività, e prima del riutilizzo del barbecue a gas Weber, verificare che non vi siano perdite di gas e che i bruciatori non siano ostruiti. Consultare le istruzioni contenute nel presente manuale per le corrette procedure.**
- ⚠ **Non utilizzare fiamme per il rilevamento di eventuali fughe di gas.**
- ⚠ **Non utilizzare il barbecue a gas Weber® se gli allacciamenti del gas non hanno una tenuta perfetta.**
- ⚠ **Eventuali materiali infiammabili non devono trovarsi nel raggio di 60 cm dalla parte posteriore o laterale del barbecue.**
- ⚠ **Il barbecue a gas Weber® non deve essere usato dai bambini. Le parti esposte del barbecue potrebbero essere molto calde. Durante l'utilizzo, tenere a distanza i bambini più piccoli.**
- ⚠ **Fare attenzione durante l'utilizzo del barbecue a gas Weber®. Durante la cottura o la pulizia si troverà ad alte temperature. Pertanto, durante l'utilizzo, non dovrà mai essere spostato né lasciato incustodito.**
- ⚠ **Se i bruciatori si spengono durante la cottura, chiudere tutte le valvole del gas. Aprire il coperchio e attendere cinque minuti prima di riaccendere la fiamma del gas. Nel frattempo, consultare le istruzioni per l'accensione.**
- ⚠ **Non usare carbone, bricchetti o roccia lavica con il barbecue a gas Weber®.**
- ⚠ **Durante la cottura, non chinarsi sul barbecue aperto e non appoggiare le mani o le dita sul bordo anteriore del forno.**
- ⚠ **Nel caso di fiammate incontrollate, spostare il cibo lontano dalle fiamme fino a che il fenomeno rientra.**
- ⚠ **Nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, spegnere tutti i bruciatori e lasciare il coperchio chiuso fino a quando il fuoco si estingue.**
- ⚠ **Il barbecue a gas Weber® deve essere pulito periodicamente in modo accurato.**
- ⚠ **Durante la pulizia di valvole e bruciatori, fare attenzione a non allargare orifizi o fori.**
- ⚠ **Il gas propano liquido (GPL) non è metano. È pericoloso convertire o cercare di utilizzare il metano in unità alimentate a gas propano liquido. In tal caso la garanzia non sarà più valida.**
- ⚠ **Una bombola di gas arrugginita o ammaccata potrebbe essere pericolosa e deve essere controllata dal proprio fornitore di apparecchi a gas. Non utilizzare bombole di gas con la valvola danneggiata.**
- ⚠ **Anche una bombola di gas apparentemente vuota potrebbe contenere ancora gas. La bombola va trasportata e conservata tenendo conto di questo.**
- ⚠ **In nessun caso si dovrà tentare di scollegare il regolatore del gas o altri raccordi durante l'utilizzo del barbecue.**
- ⚠ **Durante l'utilizzo del barbecue indossare manopole o guanti da cucina resistenti al calore.**
- ⚠ **Non utilizzare il barbecue se tutte le sue parti non sono montate correttamente. L'unità deve essere assemblata correttamente seguendo le istruzioni riportate nel capitolo "Istruzioni di montaggio".**
- ⚠ **Non riporre bombole di combustibile dentro al vano portaoggetti.**
- ⚠ **Non montare questo modello di barbecue in configurazione incorporata o a incasso. Il mancato rispetto della presente avvertenza può causare incendi o esplosioni con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.** ◆

INDICE

AVVERTENZE 2

INDICE 3

DESCRIZIONE COMPONENTI 4

ELENCO COMPONENTI 5

GARANZIA 6

ISTRUZIONI GENERALI 6

DOVE CONSERVARE IL BARBECUE 6

ISTRUZIONI PER L'USO 6

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS 7

CONSIGLI PER USARE IN SICUREZZA LE BOMBOLE A GAS GPL 7

INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA 8

POSSIBILITÀ DI INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA 8

ALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL 9

PREPARAZIONE PER IL CONTROLLO DELLE PERDITE 10

CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS 11

RIEMPIMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL 13

RIALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL 13

ILLUMINAZIONE 13

MANIGLIA CON LAMPADA INCORPORATA WEBER® GRILL OUT™ 13

PRIMA DI UTILIZZARE IL BARBECUE 14

VASSOIO RACCOGLI-GRASSO ESTRAIBILE E LECCARDA MONOUSO 14

ISPEZIONE DEL TUBO FLESSIBILE 14

ACCENSIONE PIEZOELETTRICA 15

ACCENSIONE E UTILIZZO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE . . 16

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE 16

PER SPEGNERE 16

ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE 17

PER SPEGNERE 17

CONSIGLI DI COTTURA E ALTRI SUGGERIMENTI UTILI 18

PRERISCALDAMENTO 18

COTTURA CON COPERCHIO 18

SUCCHI DI COTTURA E GRASSO 18

SISTEMA FLAVORIZER® 18

METODI DI COTTURA 19

COTTURA DIRETTA 19

COTTURA INDIRETTA 19

ACCENSIONE E UTILIZZO DEL FORNELLO LATERALE 20

ACCENSIONE DEL FORNELLO LATERALE 20

PER SPEGNERE 20

ACCENSIONE MANUALE DEL FORNELLO LATERALE 21

PER SPEGNERE 21

RIPARAZIONE GUASTI 22

RIPARAZIONE GUASTI FORNELLO LATERALE 23

RIPARAZIONE GUASTI LAMPADA PER MANIGLIA GRILL OUT™ 23

MANUTENZIONE 24

PULIZIA 24

COME MANTENERE INALTERATO L'ACCIAIO INOX 24

RETINE ANTI-INSETTI WEBER® 24

PULIZIA DEI BRUCIATORI 24

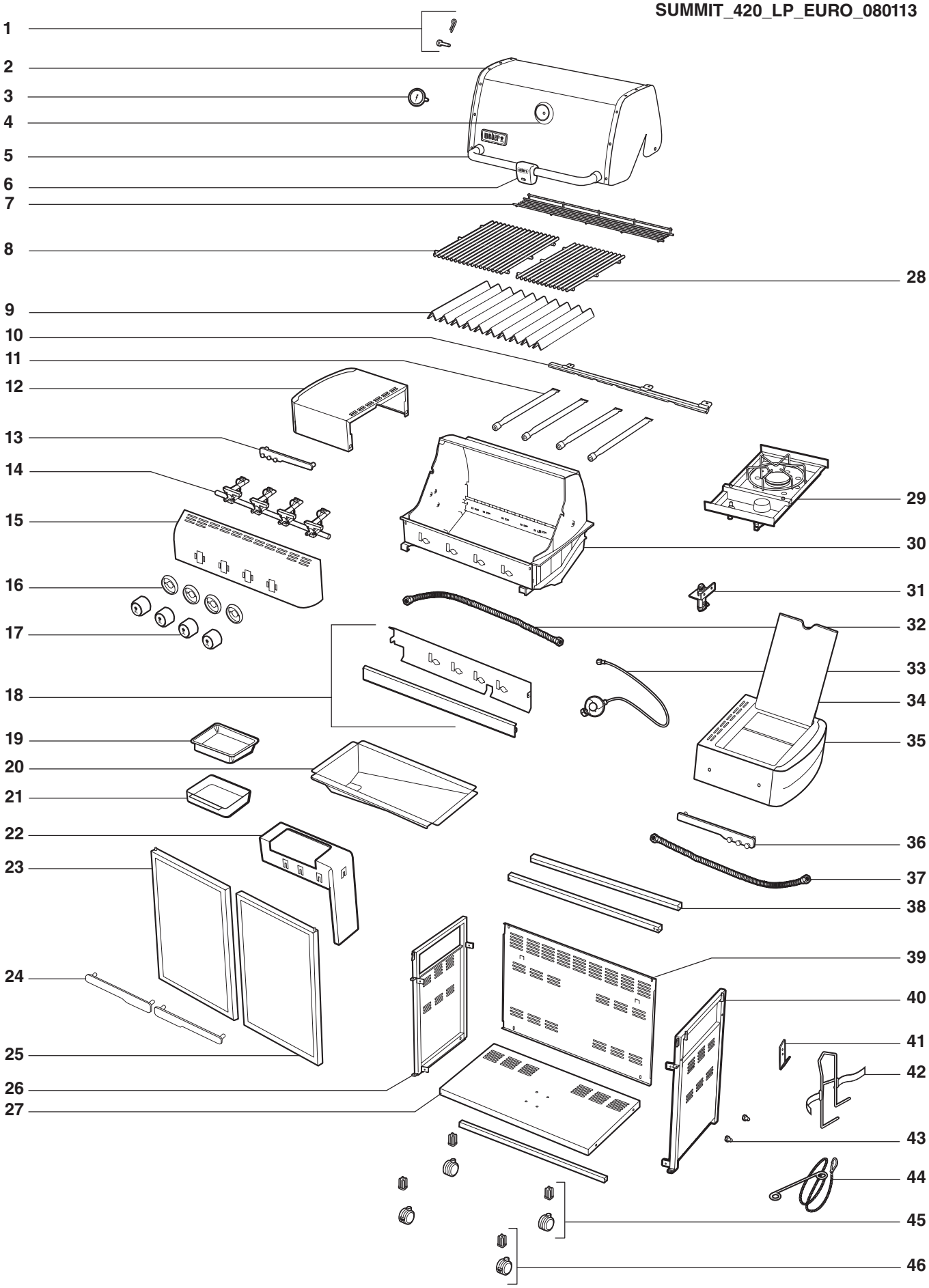
SOSTITUZIONE DEI BRUCIATORI PRINCIPALI 25

MANUTENZIONE DEL FORNELLO LATERALE 27

MANUTENZIONE ANNUALE 27

DESCRIZIONE COMPONENTI

SUMMIT_420_LP_EURO_080113



ELENCO COMPONENTI

1. Minuteria coperchio
2. Coperchio
3. Termometro
4. Basetta termometro
5. Maniglia
6. Lampada per maniglia Grill Out™
7. Griglia scaldavivande
8. Griglia di cottura
9. Barra aromatizzante Flavorizer®
10. Guida Crossover®
11. Bruciatore
12. Ripiano laterale
13. Porta-utensili lato sinistro
14. Collettore
15. Pannello di controllo
16. Basetta manopola grande
17. Manopola grande
18. Paraspruzzi / Schermo termico
19. Leccarda monouso
20. Vassoio raccogli-grasso estraibile
21. Vaschetta portaleccarda
22. Supporto leccarda
23. Sportello sinistro
24. Maniglia
25. Sportello destro
26. Telaio sinistro
27. Piano inferiore
28. Griglia di cottura
29. Fornello laterale
30. Forno
31. Parafiamma
32. Tubo collegamento gas
33. Tubo / Regolatore
34. Coperchio fornello laterale
35. Coperchio fornello laterale
36. Porta-utensili lato destro
37. Tubo del gas del fornello laterale
38. Traverso telaio
39. Pannello posteriore
40. Telaio destro
41. Piastra staffa portabombola
42. Staffa portabombola
43. Guide della bombola
44. Portafiammiferi
45. Ruota piroettante
46. Ruota piroettante con freno

GARANZIA

Weber-Stephen Products LLC (Weber) con la presente garantisce l'ACQUIRENTE ORIGINALE di questo barbecue a gas Weber® contro difetti di materiale o di lavorazione dalla data dell'acquisto come indicato di seguito...

Pezzi fusi in alluminio-2 anni	
sulla vernice, escludendo lo scolorimento:	25 anni
Copertura in acciaio inossidabile:	25 anni
Copertura porcellanata:	25 anni
Tubi dei bruciatori in acciaio inox:	10 anni
Griglia di cottura in acciaio inox:	5 anni contro perforazioni da ruggine o fusione
Barre aromatizzanti Flavorizer® in acciaio inox:	5 anni contro perforazioni da ruggine o fusione
Griglie di cottura in ghisa porcellanata:	5 anni contro perforazioni da ruggine o fusione
Griglie di cottura porcellanate:	3 anni contro perforazioni da ruggine o fusione
Barre aromatizzanti Flavorizer® porcellanate:	2 anni contro perforazioni da ruggine o fusione
Bruciatore per girarrosto a infrarossi:	2 anni
Tutti gli altri componenti:	2 anni

se assemblate e utilizzate conformemente alle istruzioni stampate fornite con il barbecue. Weber potrebbe richiedere una prova della data di acquisto. PER QUESTO MOTIVO SI RICHIEDE DI CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO.

La presente Garanzia sarà limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti risultate difettose in normali condizioni di utilizzo e manutenzione e che, sottoposte a esame, mostrino, a giudizio di Weber, di essere difettose. Prima di procedere alla restituzione di qualsiasi componente, contattare il responsabile del Servizio Assistenza Clienti di zona rintracciabile sul nostro sito web. Weber, qualora constatasse il difetto e accettasse il reclamo, potrà decidere di sostituire tali parti a titolo gratuito. Ne caso in cui si richieda di restituire componenti difettosi, le spese di spedizione dovranno essere prepagate. Weber restituirà i componenti all'acquirente, con trasporto o affrancatura prepagati.

La presente Garanzia non copre difetti o problemi di funzionamento dovuti ad incidenti, utilizzo inadeguato o improprio, modifica, impiego errato, vandalismo, installazione o manutenzione non corrette, mancata esecuzione della manutenzione ordinaria e straordinaria, inclusi, ma non limitatamente a, i danni causati dall'ingresso di insetti nei tubi dei bruciatori, come esposto nel presente manuale d'uso.

Non sono coperti dalla presente Garanzia il deterioramento o i danni derivanti da fenomeni atmosferici particolarmente gravi, quali grandine, uragani, terremoti o trombe d'aria, né lo scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, in modo diretto o in quanto presenti nell'atmosfera.

Non vi sono altre garanzie espresse ad eccezione di quelle qui esposte ed eventuali garanzie implicite di commerciabilità o adeguatezza sono limitate in termini di tempo al periodo di copertura riportato nella presente Garanzia Limitata espressa e in forma scritta. Alcune regioni non prevedono limitazioni sulla durata della garanzia implicita, pertanto la limitazione di cui sopra potrebbe non essere applicabili a voi.

Weber non è responsabile per eventuali danni particolari, accidentali o indiretti. Alcuni paesi non ammettono l'esclusione o la limitazione dei danni accidentali o indiretti, pertanto questa limitazione potrebbe non essere applicabile nel vostro caso specifico.

Weber non autorizza qualsivoglia persona o società ad assumere per suo conto qualsiasi altra obbligazione o responsabilità in relazione alla vendita, installazione, uso, rimozione, restituzione o sostituzione delle sue apparecchiature; e tali istanze non saranno impegnative per Weber.

La presente Garanzia è applicabile esclusivamente ai prodotti venduti al dettaglio.

Collegatevi al sito www.weber.com®, selezionate il vostro paese e registrate il vostro barbecue oggi. ◆

ISTRUZIONI GENERALI

Il barbecue a gas Weber® è un dispositivo di cottura portatile da utilizzare all'aperto. Grazie al barbecue a gas Weber® potrete grigliare, arrostire e cuocere al forno con risultati difficilmente ottenibili con gli strumenti di cottura disponibili in cucina. Il coperchio chiuso e le barre aromatizzanti Flavorizer® conferiscono il tipico sapore del cibo cotto "all'aperto".

Il barbecue Weber® è portatile. Potrete quindi agevolmente cambiargli di posizione in giardino. Essendo portatile, il barbecue a gas Weber® può accompagnarvi nei vostri spostamenti.

Il gas propano liquido è più veloce da usare e consente un maggiore controllo della cottura rispetto alla carbonella.

- Le presenti istruzioni vi forniranno le nozioni minime di montaggio per il barbecue a gas Weber®. Consigliamo pertanto un'attenta lettura delle istruzioni prima dell'uso del barbecue a gas Weber®.
- Il barbecue non deve essere utilizzato dai bambini.
- Non collegare al gas metano (gas di città). Valvole e fori sono studiati esclusivamente per il gas propano liquido.
- Da non usare con bicchetti di carbone o roccia lavica.
- Usare solo bombole GPL da 3 kg a 13 kg.
- Nel Regno Unito questo dispositivo deve essere dotato di un regolatore conforme alle disposizioni della norma BS 3016, con potenza nominale pari a 37 millibar. (In dotazione con il barbecue.)
- Non attorcigliare il tubo flessibile.
- La lunghezza del tubo flessibile non deve superare 1,5 metri.
- È consigliabile sostituire il tubo del gas del barbecue a gas Weber ogni 5 anni. In alcuni paesi la normativa richiede la sostituzione del tubo del gas a intervalli inferiori ai 5 anni; in questo caso i requisiti del paese hanno la precedenza.
- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio è potenzialmente pericolosa.
- Utilizzare solo tubi flessibili a bassa pressione e regolatori consentiti dalla normativa vigente.
- Per la sostituzione dei regolatori di pressione e dei tubi flessibili utilizzare i pezzi indicati dal costruttore del dispositivo di cottura a gas all'aperto. ◆

DOVE CONSERVARE IL BARBECUE

- Se il barbecue a gas Weber® non viene utilizzato chiudere la valvola di alimentazione della bombola di gas.
- Se il barbecue a gas Weber® viene riposto in un locale chiuso, scollegare l'alimentazione del gas. La bombola del gas deve essere lasciata all'esterno in una zona ben ventilata.
- Nel caso in cui la bombola non venga rimossa dal barbecue a gas Weber®, riporre l'intero dispositivo e la bombola in una zona esterna ben ventilata.
- Le bombole a gas devono essere riposte all'esterno in posizione ben ventilata e fuori della portata dei bambini. Le bombole non utilizzate non devono essere riposte in edifici, garage o altri luoghi chiusi. ◆

ISTRUZIONI PER L'USO

⚠ AVVERTENZA: Questo barbecue è stato progettato esclusivamente per uso all'aperto e non deve mai essere utilizzato in garage e portici o verande chiuse o coperte.

⚠ AVVERTENZA: Il barbecue a gas Weber® non deve mai essere usato sotto a tetti o tettoie in materiale combustibile non protetti.

⚠ AVVERTENZA: Non utilizzare il barbecue se nel raggio di circa 60 cm dalla parte superiore, inferiore, posteriore o laterale del dispositivo si trovano materiali infiammabili.

⚠ AVVERTENZA: Il barbecue a gas Weber® non deve essere installato in roulotte e/o imbarcazioni.

⚠ AVVERTENZA: Durante l'utilizzo l'intero apparecchio si surriscalda. Non lasciarlo mai incustodito.

⚠ AVVERTENZA: Tenere eventuali cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante lontano dalle superfici calde.

⚠ AVVERTENZA: Tenere l'area di cottura libera da vapori e liquidi infiammabili come ad esempio benzina, alcol e materiali combustibili.

⚠ AVVERTENZA: Non tenere mai una bombola di gas di ricambio vicino al barbecue a gas Weber®.

⚠ AVVERTENZA: Questo dispositivo raggiunge temperature elevate. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini o anziani.

⚠ AVVERTENZA: Non spostare l'apparecchio quando è acceso.

⚠ AVVERTENZA: Indossare guanti di protezione durante l'utilizzo del barbecue. ◆

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

CONSIGLI PER USARE IN SICUREZZA LE BOMBOLE A GAS GPL

- Il gas propano liquido (GPL) è un prodotto del petrolio come la benzina e il gas metano. Il GPL è in forma di gas in condizioni di temperatura e pressione normali. Se sottoposto a moderata pressione all'interno di una bombola il GPL diventa liquido. Non appena la pressione viene rilasciata il liquido vaporizza e diventa gas.
- Il GPL ha un odore simile a quello del gas metano. È importante riconoscerne l'odore.
- Il GPL ha un peso superiore a quello dell'aria. Eventuali perdite di GPL potrebbero raccogliersi in basso evitandone la dispersione.
- La bombola di GPL deve sempre essere installata, trasportata e riposta in posizione verticale. Maneggiare con attenzione e non lasciar cadere le bombole di GPL.
- Non lasciare né trasportare mai le bombole di GPL in luoghi in cui le temperature possono raggiungere i 51°C (troppo calde da maneggiare - ad esempio: non lasciare la bombola in auto in giornate molto calde).
- Trattare le bombole di GPL "vuote" con la stessa attenzione di quelle piene. Anche se nella bombola non c'è più liquido potrebbe sempre essere rimasto del gas in pressione. Chiudere sempre la valvola della bombola prima di scollegarla.
- Non utilizzare bombole di GPL danneggiate. Le bombole di GPL ammaccate o arrugginite o con valvole danneggiate possono essere pericolose e devono essere immediatamente sostituite.
- Verificare la presenza di eventuali perdite sul giunto di collegamento con la bombola di GPL ad ogni collegamento della bombola. Ad esempio effettuare il controllo ogni volta che la bombola viene riempita.
- Assicurarsi che il regolatore sia stato montato con il foro di sfiato girato verso il basso, in modo da non raccogliere acqua. Assicurarsi che il foro non sia ostruito da sporco, grasso, insetti ecc. ◆

SOSTITUZIONE GRUPPO VALVOLA, REGOLATORE E TUBO

⚠ **AVVISO IMPORTANTE: È consigliabile sostituire il tubo del gas del barbecue a gas Weber ogni 5 anni. In alcuni paesi la normativa richiede la sostituzione del tubo del gas a intervalli inferiori ai 5 anni; in questo caso si raccomanda di seguire i requisiti del paese.**

Per la sostituzione dei gruppi tubo flessibile, regolatore e valvola, contattare il Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web. Visitare www.weber.com.

PAESE	TIPO DI GAS E PRESSIONE
Bulgaria, Cipro, Repubblica Ceca, Danimarca, Estonia, Finlandia, Ungheria, Islanda, Lettonia, Lituania, Malta, Paesi Bassi, Norvegia, Romania, Slovacchia, Slovenia, Svezia, Turchia	**I_3B/P - 30 mbar**
Belgio, Francia, Grecia, Irlanda, Italia, Lussemburgo, Portogallo, Spagna, Svizzera, Regno Unito	**I_{3+} - 28-30 / 37 mbar**
Polonia	**I_3B/P - 37 mbar**
Austria, Germania	**I_3B/P - 50 mbar**

CONSUMO		
	Propano kW	**Butano kW**
Summit® 420	18,0	20,2
Summit® 470	26,0	30,2
Summit® 620	21,1	24,0
Summit® 670	29,3	33,4
	Propano g/h	**Butano g/h**
Summit® 420	1.287	1.470
Summit® 470	1.858	2.198
Summit® 620	1.508	1.747
Summit® 670	2.094	2.431

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA

Acquistare una bombola di gas piena dal proprio fornitore

La bombola deve sempre essere installata, trasportata e riposta in posizione verticale. Evitare di far cadere la bombola e maneggiarla con attenzione. La bombola non deve mai essere riposta a temperature superiori ai 51 °C (troppo calda da maneggiare). Non lasciare la bombola in auto in giornate molto calde (Consultare il capitolo: "CONSIGLI PER USARE IN SICUREZZA LE BOMBOLE DI GAS GPL"). ◆

POSSIBILITÀ DI INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA

La bombola può essere fissata al pannello laterale destro utilizzando l'apposita staffa oppure può essere posizionata a terra. In ogni caso, collegare la bombola all'esterno del vano portaoggetti, a destra del barbecue. Non tentare di installare la bombola all'interno del vano portaoggetti.

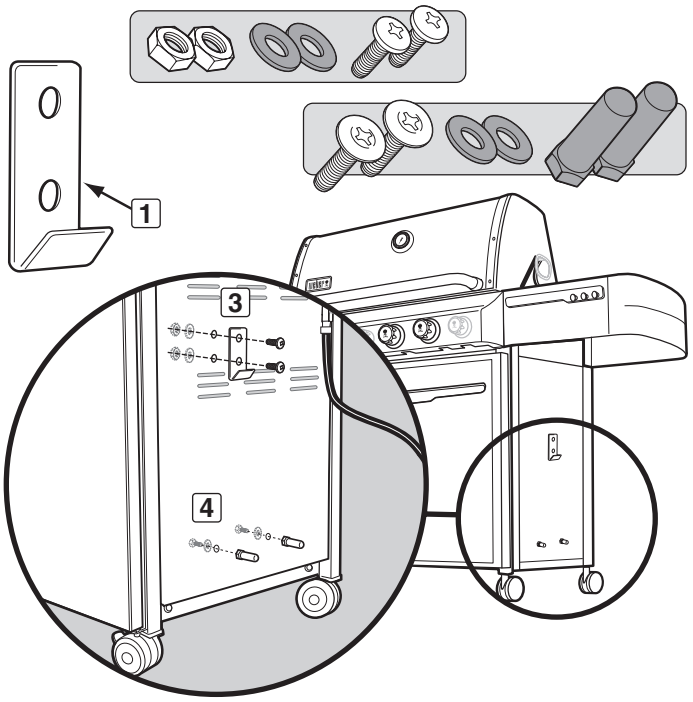
Installazione della staffa portabombola

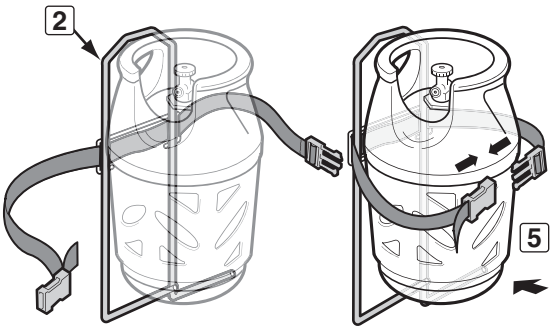
Cosa serve: il supporto della staffa portabombola **(1)** e la staffa portabombola **(2)**.

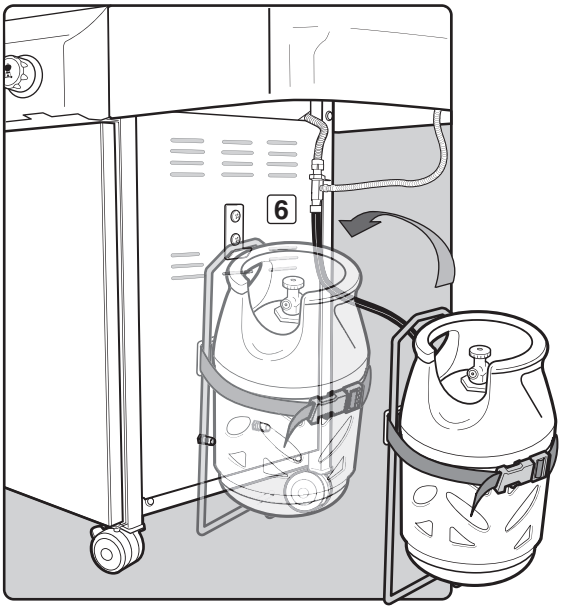
A) Fissare il supporto della staffa portabombola sul pannello esterno destro del barbecue. Serrare con viti, rondelle e dadi **(3)**.
B) Installare le guide della bombola **(4)** nei due fori sotto il supporto della staffa portabombola. Serrare con viti, rondelle e dadi.
C) Ruotare la bombola in modo che l'apertura della valvola sia rivolta verso la parte anteriore del barbecue.
D) Tenere la staffa e inclinare la bombola in modo che i due supporti inclinati della staffa si trovino sotto la flangia alla base della bombola. Regolare la lunghezza della cinghia intorno alla bombola e chiudere a scatto le due estremità **(5)**.
E) Sollevare e agganciare la staffa della bombola sul supporto come illustrato nella figura **(6)**.

Posizionamento a terra

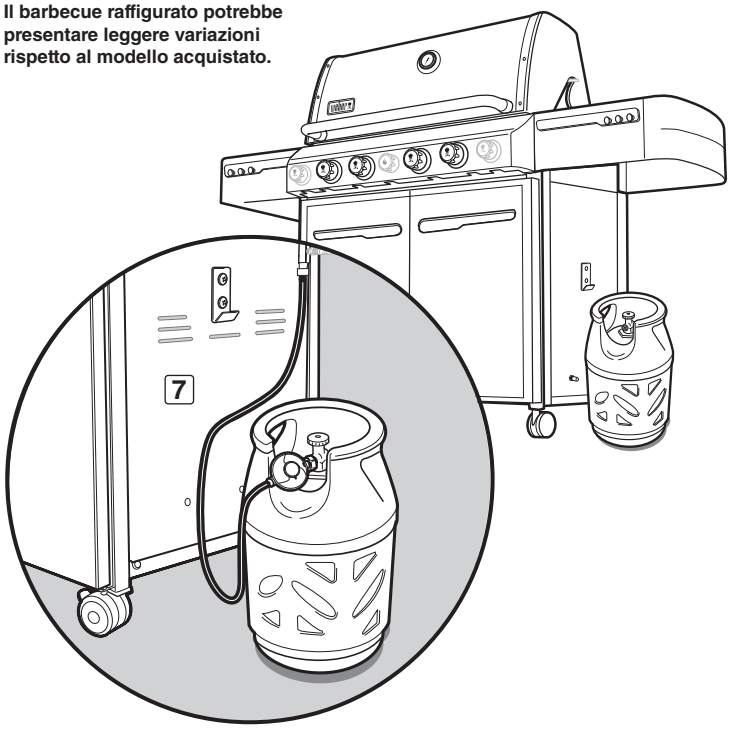
A) Posizionare la bombola a terra, all'esterno del vano portaoggetti, a destra del barbecue **(7)**.
B) Ruotare la bombola di GPL in modo che l'apertura della valvola sia rivolta verso la parte anteriore del barbecue a gas Weber®. ◆







Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.



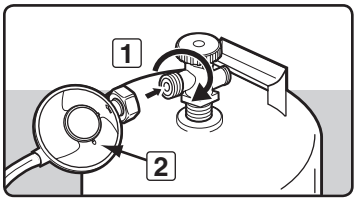
ALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL

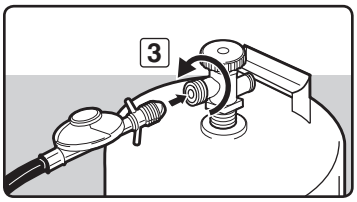
⚠ Avvertenza: Assicurarsi che la valvola della bombola GPL o del regolatore sia chiusa.

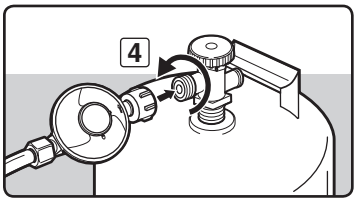
A) Collegare la bombola di GPL.

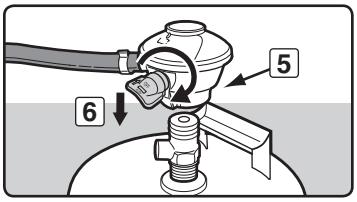
Alcuni regolatori si collegano premendo ON e si scollegano tirando OFF, mentre altri tipi di regolatori sono muniti di dado con filettatura sinistra per il collegamento alla valvola della bombola. Seguire le illustrazioni delle istruzioni di collegamento specifiche per il regolatore.

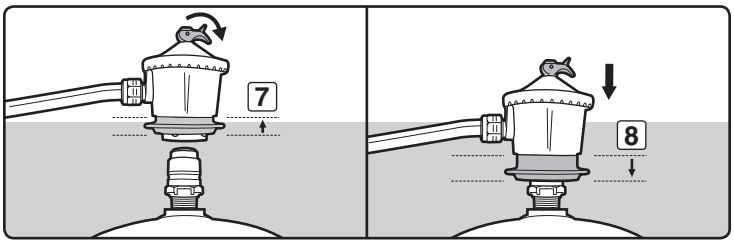
a) Avvitare il regolatore alla bombola ruotando in senso orario **(1)**. Installare il regolatore in modo che il foro di sfiato **(2)** sia rivolto verso il basso.
b) Avvitare il regolatore alla bombola ruotando in senso antiorario **(3) (4)**.
c) Portare la leva del regolatore **(5)** in posizione off ruotandola in senso orario. Premere il regolatore sulla valvola della bombola fino a che non si avverte lo scatto che indica l'avvenuto posizionamento **(6)**.
d) Assicurarsi che la leva del regolatore sia in posizione off. Alzare la ghiera del regolatore **(7) (9)**. Premere il regolatore sulla valvola della bombola e tenere premuto. Abbassare la ghiera **(8) (10)**. Se il regolatore non si blocca, ripetere la procedura. ◆

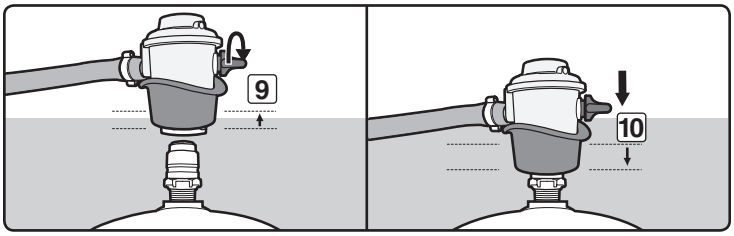












ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

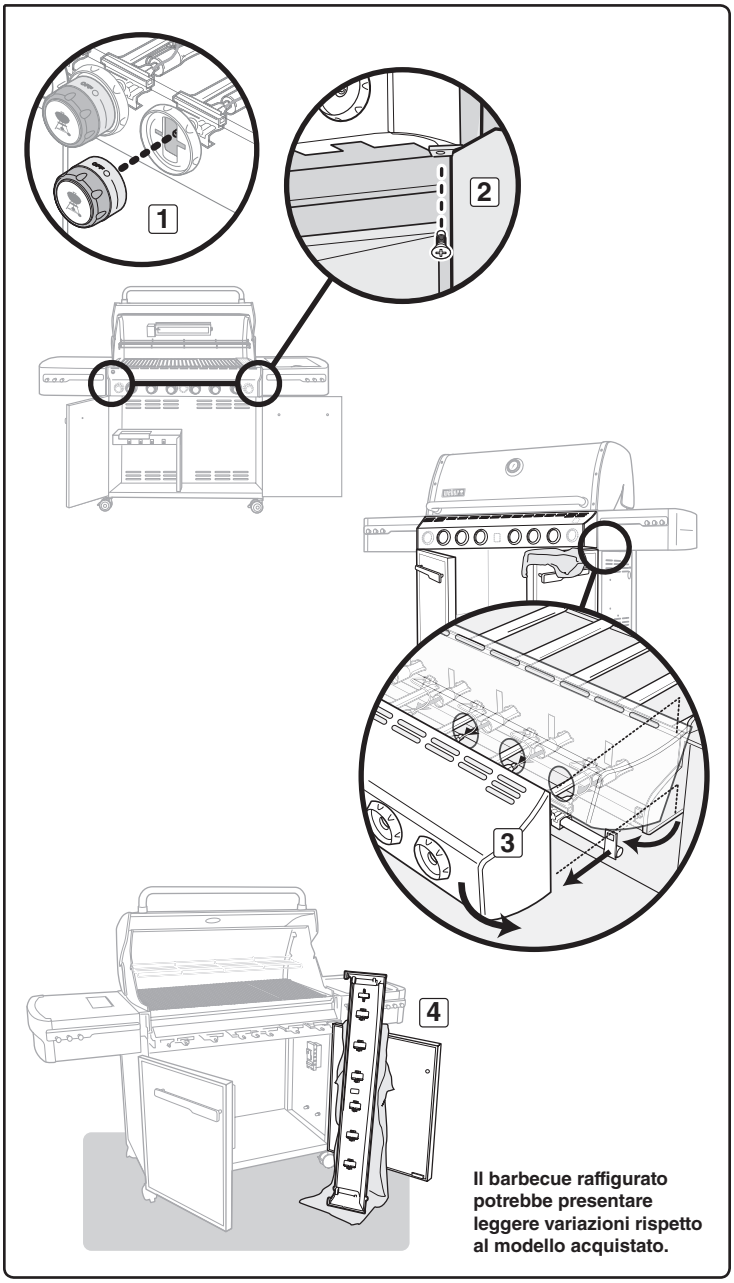
PREPARAZIONE PER IL CONTROLLO DELLE PERDITE

⚠ AVVERTENZA: Gli allacciamenti del gas del barbecue Summit® sono stati testati in fabbrica. Si raccomanda comunque di controllare tutti gli allacciamenti del gas prima di utilizzare il barbecue Summit®.

Rimozione del pannello di controllo

Attrezzi necessari: cacciavite e strofinaccio.

A) Rimuovere le manopole di controllo dei bruciatori **(1)**.
B) Aprire entrambi gli sportelli. Con un cacciavite, rimuovere le viti dal lato inferiore del pannello di controllo **(2)**.
C) Posizionare uno strofinaccio sulla parte superiore del gruppo sportello destro. **In questo modo si proteggerà il pannello di controllo e il gruppo sportello da graffi durante le fasi successive.**
D) Inclinare in avanti il lato inferiore del pannello di controllo e sollevarlo dal barbecue **(3)**.
E) Aprire completamente lo sportello destro. Posizionare il pannello di controllo sul pavimento, appoggiandolo sulla superficie del gruppo sportello destro coperta dallo strofinaccio **(4)**.



Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS

⚠ PERICOLO

Non utilizzare fiamme libere per controllare eventuali perdite di gas. Assicurarsi che, durante le procedure di verifica di eventuali perdite, non vi siano scintille o fiamme vive nella zona. La presenza di scintille o fiamme vive può causare incendi o esplosioni, con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e/o danni alle cose.

⚠ AVVERTENZA: Ogni volta che si scollega e ricollega un raccordo del gas è necessario controllare che non vi siano perdite di gas.

Nota: Tutti gli allacciamenti eseguiti dal costruttore sono stati sottoposti a controlli accurati per verificarne la tenuta. È stata controllata la corretta emissione della fiamma dai bruciatori. Tuttavia, come precauzione di sicurezza, prima di usare il barbecue a gas Weber®, è consigliabile ricontrollare tutti i raccordi per verificare che non vi siano perdite. Durante il trasporto e la movimentazione i raccordi del gas potrebbero essersi allentati o danneggiati.

⚠ AVVERTENZA: Suggeriamo di eseguire i controlli di tenuta anche nel caso in cui il barbecue sia stato assemblato dal fornitore o dal rivenditore.

Nota: Poiché alcune soluzioni usate per i controlli, compresa la soluzione di acqua e sapone, possono essere leggermente corrosive, tutti i raccordi devono essere risciacquati con acqua dopo il test.

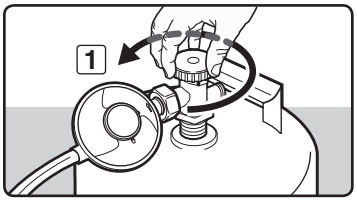
Se il barbecue è dotato di fornello laterale assicurarsi che sia spento.

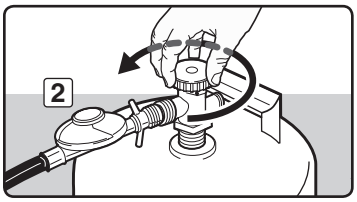
Per verificare la presenza di eventuali perdite: aprire la valvola della bombola facendo ruotare il volantino in senso antiorario.

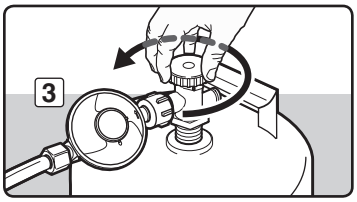
⚠ AVVERTENZA: non accendere i bruciatori durante i controlli di eventuali perdite.

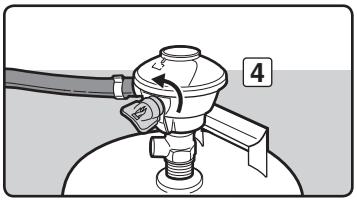
Cosa serve: una soluzione di acqua e sapone e uno straccio o un pennello per applicarla.

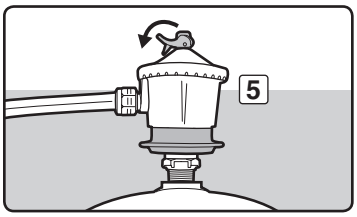
A) Miscelare acqua e sapone.
B) Aprire la valvola della bombola utilizzando gli strumenti opzionali appropriati, in base al tipo di bombola e di regolatore.
   a) Ruotare la valvola della bombola in senso antiorario. **(1) (2) (3)**.
   b) Portare la leva del regolatore in posizione on **(4)** ruotandola in senso antiorario.
   c) Mettere la leva del regolatore in posizione ON **(5) (6)**.
C) Verificare che non vi siano perdite bagnando il raccordo con la soluzione di acqua e sapone e controllando che non si formino bolle. Se si formano delle bolle, o se si forma una bolla che aumenta di dimensioni, c'è una perdita. In caso di perdita, chiudere il gas e stringere il raccordo. Riaprire il gas e ricontrollare con la soluzione di acqua e sapone. Se la perdita non si arresta, contattare il rappresentante di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web. Collegarsi al sito www.weber.com®.
D) Una volta completato il test di verifica delle perdite, chiudere il gas alla fonte e risciacquare gli attacchi con acqua.

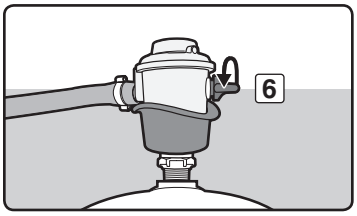












ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

Controllare

A) Collegamento tra il parafiamma e il tubo del gas **(1)**.
B) Collegamento del tubo principale del gas al collettore **(2)**.

⚠ **AVVERTENZA: Se si individua una perdita nel raccordo (1 o 2), stringerlo nuovamente con una chiave e riverificare che non vi siano perdite con una soluzione di acqua e sapone. Se dopo aver serrato nuovamente il raccordo la perdita persiste, chiudere il gas. NON UTILIZZARE IL BARBECUE. Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web. Visitare il sito www.weber.com®.**

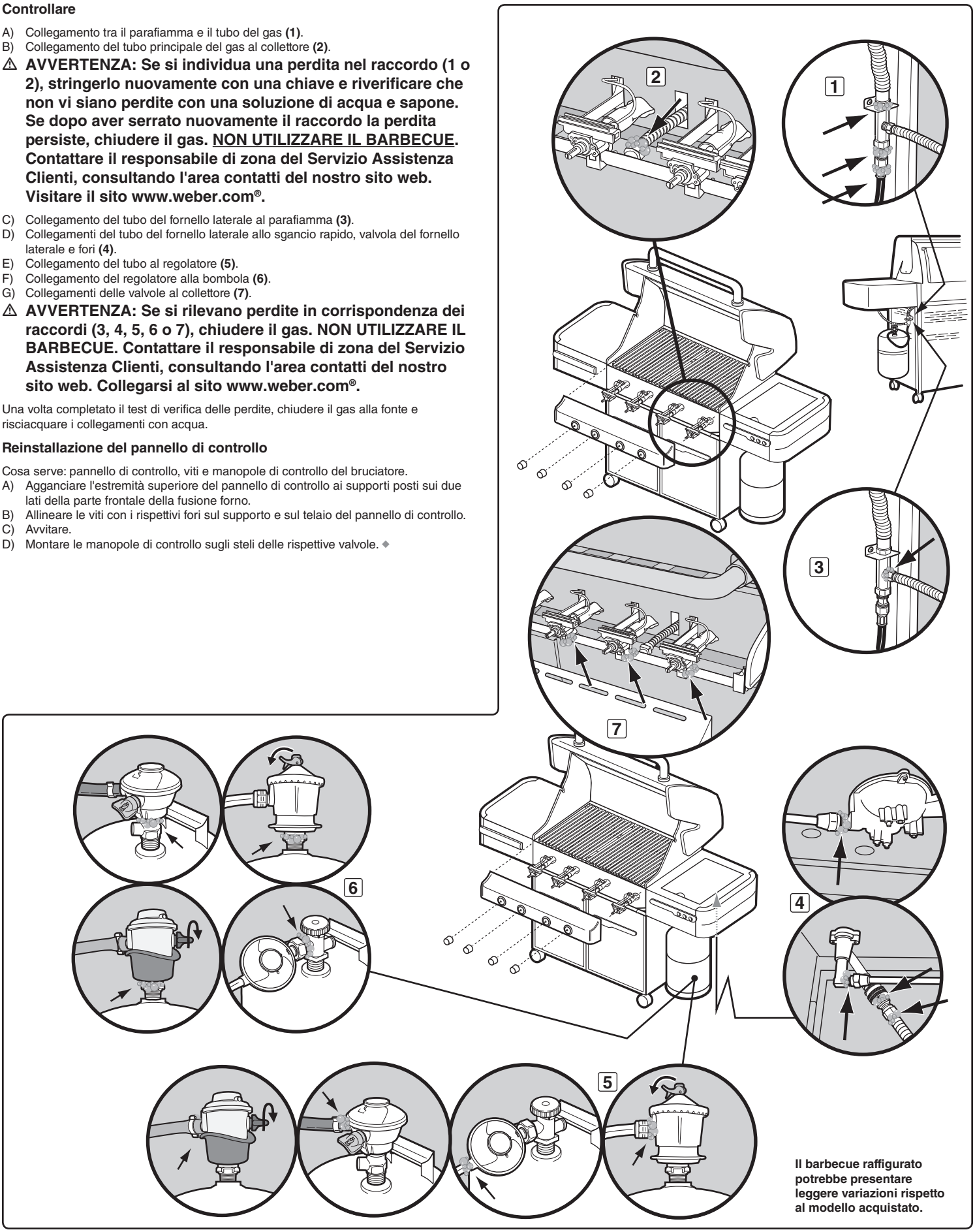
C) Collegamento del tubo del fornello laterale al parafiamma **(3)**.
D) Collegamenti del tubo del fornello laterale allo sgancio rapido, valvola del fornello laterale e fori **(4)**.
E) Collegamento del tubo al regolatore **(5)**.
F) Collegamento del regolatore alla bombola **(6)**.
G) Collegamenti delle valvole al collettore **(7)**.

⚠ **AVVERTENZA: Se si rilevano perdite in corrispondenza dei raccordi (3, 4, 5, 6 o 7), chiudere il gas. NON UTILIZZARE IL BARBECUE. Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web. Collegarsi al sito www.weber.com®.**

Una volta completato il test di verifica delle perdite, chiudere il gas alla fonte e risciacquare i collegamenti con acqua.

Reinstallazione del pannello di controllo

Cosa serve: pannello di controllo, viti e manopole di controllo del bruciatore.
A) Agganciare l'estremità superiore del pannello di controllo ai supporti posti sui due lati della parte frontale della fusione forno.
B) Allineare le viti con i rispettivi fori sul supporto e sul telaio del pannello di controllo.
C) Avvitare.
D) Montare le manopole di controllo sugli steli delle rispettive valvole. ◆



Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

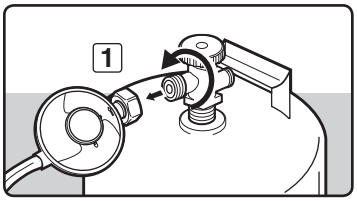
RIEMPIMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL

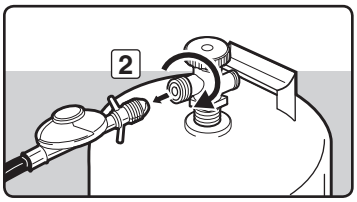
Suggeriamo di riempire la bombola di GPL prima che sia completamente vuota.
Portare la bombola da un rivenditore di gas propano per riempirla.
Smontaggio della bombola di gas:

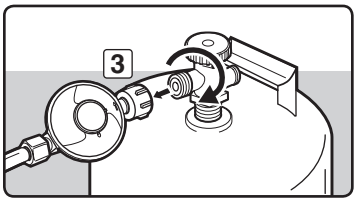
A) Chiudere l'alimentazione del gas e scollegare il tubo flessibile e il gruppo regolatore dalla bombola. Seguire le illustrazioni delle istruzioni di collegamento specifiche per il regolatore.
   a) Svitare il raccordo del regolatore dalla bombola ruotando in senso antiorario **(1)**.
   b) Svitare il raccordo del regolatore dalla bombola ruotando in senso orario **(2) (3)**.
   c) Portare la leva del regolatore **(4)** in posizione off ruotandola in senso orario. Premere sulla leva del regolatore fino a quando si sgancia dalla bombola **(5)**.
   d) Girare la leva del regolatore in posizione off **(6) (8)**. Alzare la ghiera del regolatore **(7) (9)** per sganciarlo dalla bombola.
B) Sostituire la bombola vuota con una piena. ◆

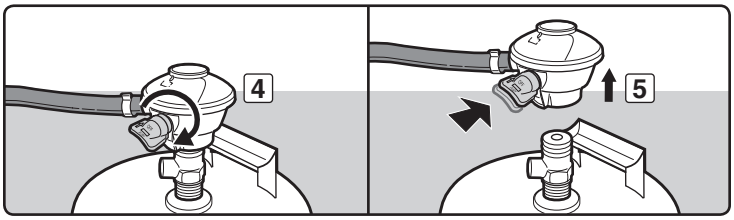
RIALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL

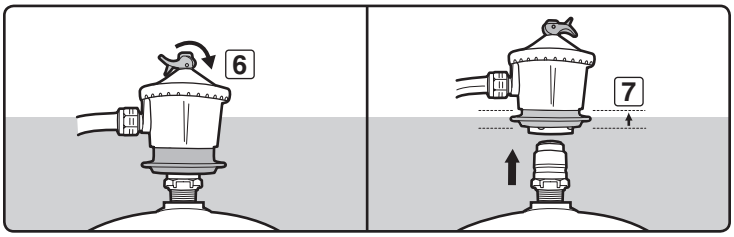
Consultare il capitolo “ALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL”. ◆

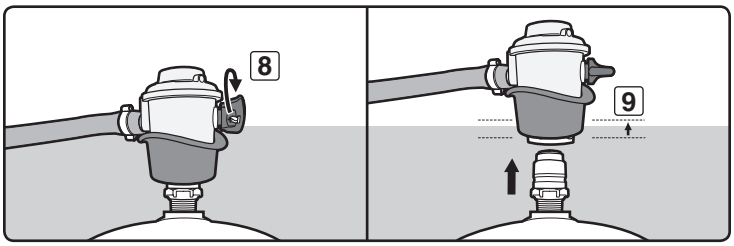








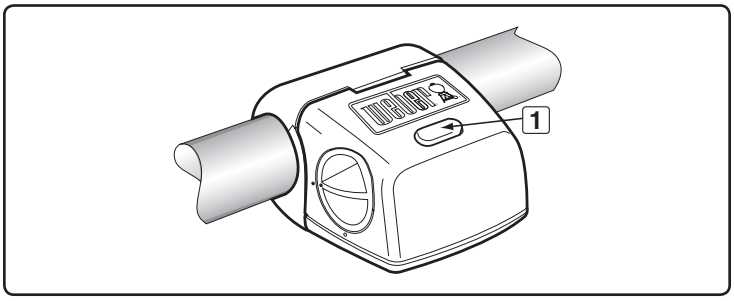




ILLUMINAZIONE

MANIGLIA CON LAMPADA INCORPORATA WEBER® GRILL OUT™

La lampada Weber Grill Out™ per maniglia dispone di un “sensore di inclinazione” integrato. Con il pulsante di accensione **(1)** attivato, la lampada si accende all'apertura del coperchio del barbecue. La luce si spegne quando il coperchio è chiuso. Durante il giorno disattivare il sensore premendo il pulsante di accensione. ◆



PRIMA DI UTILIZZARE IL BARBECUE

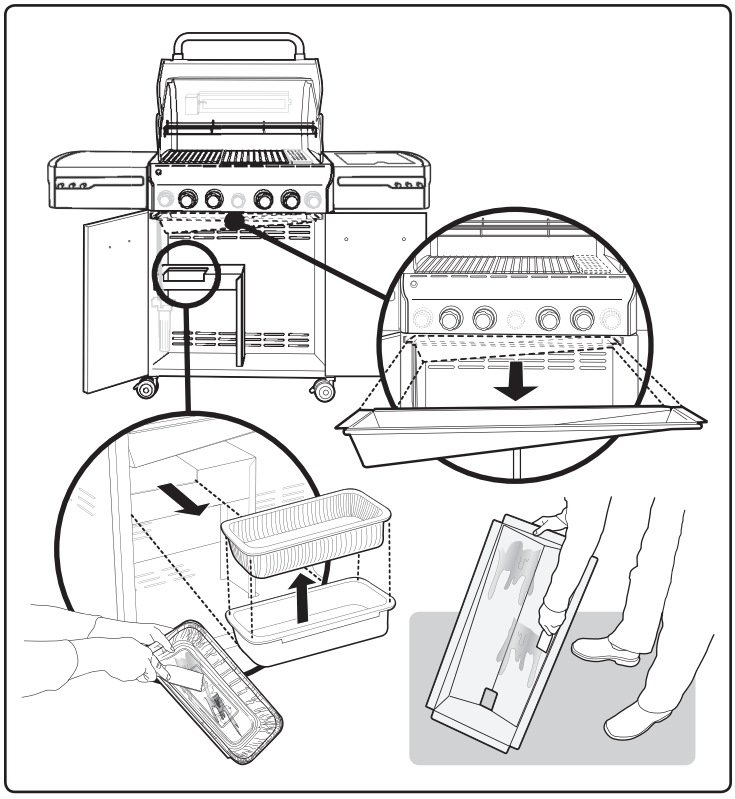
VASSOIO RACCOGLI-GRASSO ESTRAIBILE E LECCARDA MONOUSO

Il barbecue che avete acquistato è dotato di un sistema di raccolta del grasso. Verificare che non vi siano accumuli di grasso nel vassoio raccogli-grasso e nella leccarda monouso ogni volta che si usa il barbecue.

Rimuovere del grasso in eccesso utilizzando una spatola in plastica; vedere l'illustrazione. Se necessario, lavare il vassoio raccogli-grasso e la vaschetta raccogli-grasso con una soluzione di acqua e sapone, poi sciacquare con acqua pulita. Sostituire la leccarda monouso in base alle necessità.

⚠ **AVVERTENZA: Verificare che non vi siano accumuli di grasso nel vassoio raccogli-grasso estraibile e nella leccarda monouso prima di utilizzare il barbecue. Eliminare il grasso in eccesso per evitare che prenda fuoco. Una fiammata provocata dal grasso può provocare lesioni personali gravi o danni alle cose.**

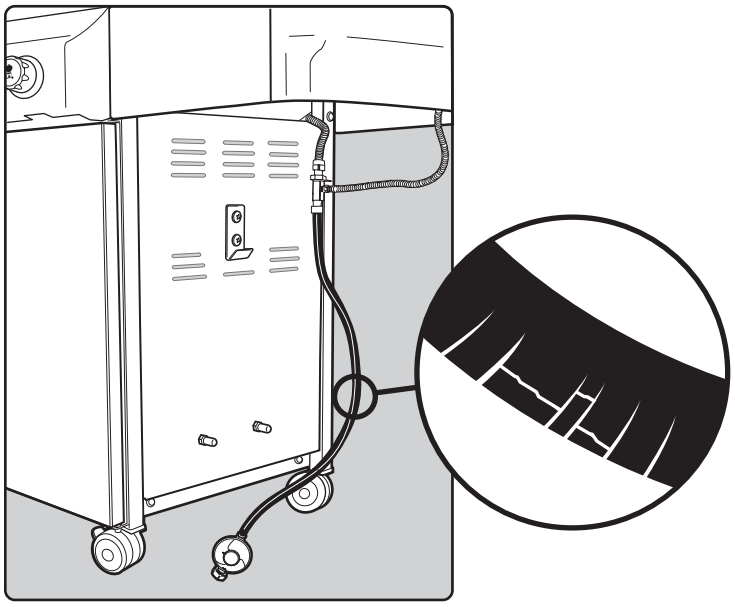
⚠ **ATTENZIONE: Non rivestire il vassoio raccogli-grasso estraibile con pellicola d'alluminio.** ◆



ISPEZIONE DEL TUBO FLESSIBILE

Il tubo dovrebbe essere ispezionato per controllare che non presenti crepe.

⚠ **AVVERTENZA: Prima di ogni utilizzo del barbecue controllare che il tubo flessibile non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo flessibile risulta in qualche modo danneggiato, non utilizzare il barbecue. Sostituirlo solo con tubi flessibili Weber® autorizzati. Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web. Visitare il sito www.weber.com®.** ◆



ACCENSIONE PIEZOELETTRICA

⚠ **Aprire sempre il coperchio prima di accendere i bruciatori.**

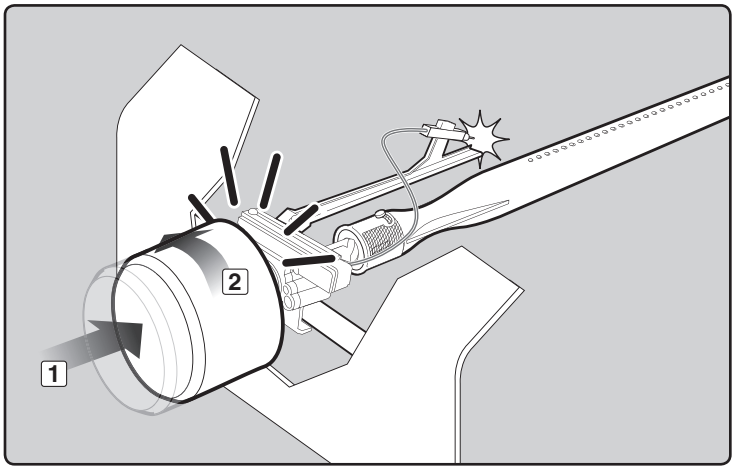
A) Ogni manopola di controllo dispone di un elettrodo di accensione integrato. Per produrre una scintilla, tenere premuta la manopola **(1)** e ruotarla su START/HI **(2)**.

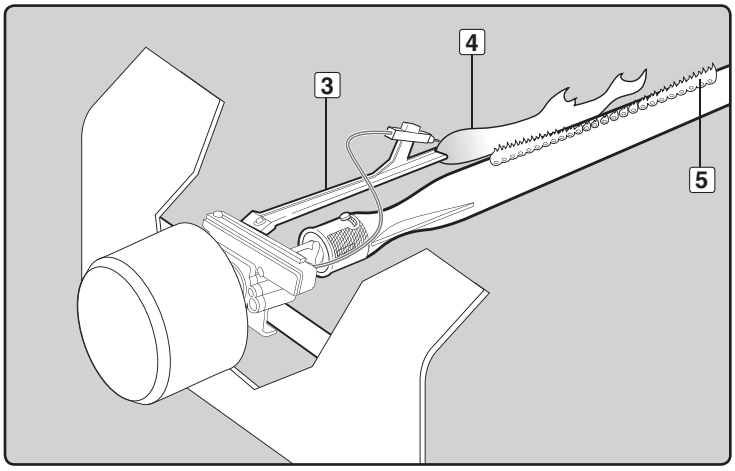
B) Questo produrrà la fuoriuscita del gas e la formazione di una scintilla nel tubo di accensione del bruciatore **(3)**. L'accenditore produrrà uno scatto. Si vedrà anche un fiamma di colore arancione da 7 mm (3") - 12 mm (5") uscire dal tubo di accensione del bruciatore sulla sinistra del bruciatore stesso **(4)**.

C) **Tenere premuta la manopola di controllo del bruciatore per due secondi dopo lo scatto di accensione.** In questo modo si permette al gas di fluire fino in fondo al tubo del bruciatore **(5)** per l'accensione.

D) Controllare che il bruciatore sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura. Si dovrebbe vedere una fiamma. Se il bruciatore non si accende al primo tentativo, premere la manopola di controllo e ruotarla su OFF. Ripetere nuovamente la procedura di accensione.

⚠ **AVVERTENZA: Se il bruciatore non si accende ancora, ruotare la manopola di controllo su OFF e attendere 5 minuti per permettere al gas di disperdersi, prima di tentare nuovamente o prima di cercare di accendere con un fiammifero.** ◆





ACCENSIONE E UTILIZZO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

⚠ PERICOLO

La mancata apertura del coperchio durante l'accensione del bruciatore del barbecue, o non attendere i 5 minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il barbecue non si accenda, potrebbe causare fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

Accensione piezoelettrica del bruciatore principale

Nota: L'accenditore piezoelettrico di ogni manopola produce una scintilla che dall'elettrodo dell'accenditore raggiunge il tubo di accensione del bruciatore. Premendo la manopola e ruotandola su START/HI si genera l'energia richiesta per far scoccare la scintilla. Ciò consentirà di accendere ogni singolo bruciatore.

A) Aprire il coperchio **(1)**.
B) Assicurarsi che tutte le manopole di controllo dei bruciatori siano in posizione off **(2)**. (Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso orario per assicurarsi che sia in posizione OFF).

⚠ AVVERTENZA: La manopola di controllo del bruciatore deve essere in posizione OFF prima di aprire la valvola della bombola di propano liquido.

C) Aprire la valvola della bombola utilizzando gli strumenti opzionali appropriati, in base al tipo di bombola e di regolatore **(3)**.

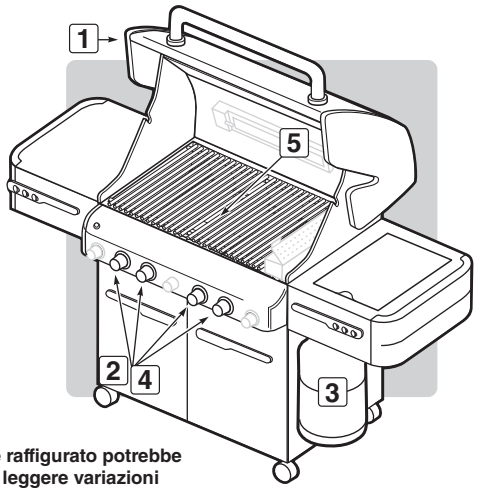
⚠ AVVERTENZA: Non chinarsi sul barbecue aperto.

D) Premere la manopola di controllo e ruotarla su START/HI fino a che non si sente scattare l'accenditore - tenere premuta la manopola di controllo per due secondi. In questo modo si accendono l'accenditore, il tubo di accensione del bruciatore e il bruciatore principale **(4)**.
E) Controllare che il bruciatore sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura. Si dovrebbe vedere una fiamma **(5)**. Se il bruciatore non si accende al primo tentativo, premere la manopola di controllo e ruotarla su OFF. Ripetere nuovamente la procedura di accensione.

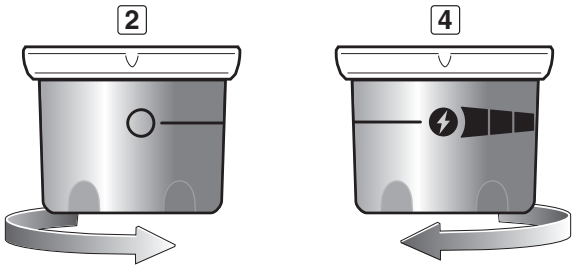
⚠ AVVERTENZA: Se il bruciatore non si accende ancora, ruotare la manopola di controllo su OFF e attendere 5 minuti per permettere al gas di disperdersi, prima di tentare nuovamente o prima di cercare di accendere con un fiammifero. ◆

PER SPEGNERE

Premere le manopole di controllo di tutti i bruciatori in senso orario e ruotarle in posizione OFF. Chiudere l'alimentazione del gas alla fonte. ◆



Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.



ACCENSIONE E UTILIZZO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

⚠ PERICOLO

La mancata apertura del coperchio durante l'accensione del bruciatore del barbecue, o non attendere i 5 minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il barbecue non si accenda, potrebbe causare fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

A) Aprire il coperchio **(1)**.
B) Assicurarsi che tutte le manopole di controllo dei bruciatori siano in posizione off **(2)**. (Premere tutte le manopole di controllo e ruotarle in senso orario per assicurarsi che siano in posizione OFF.)

⚠ AVVERTENZA: Le manopole di controllo del bruciatore devono essere in posizione OFF prima di aprire la valvola della bombola di propano liquido.

C) Aprire la valvola della bombola utilizzando gli strumenti opzionali appropriati, in base al tipo di bombola e di regolatore **(3)**.
D) Mettere il fiammifero nel portafiammiferi e accenderlo.

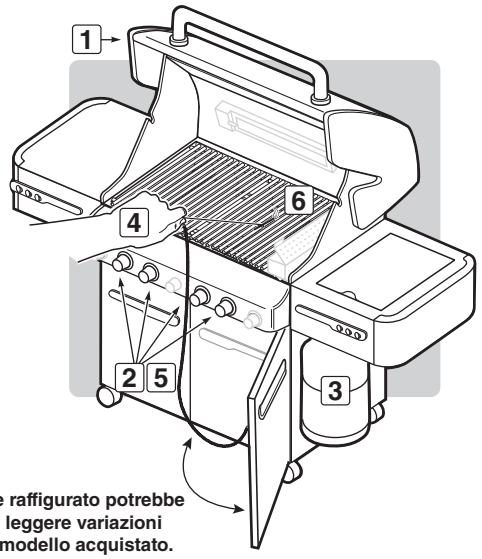
⚠ AVVERTENZA: Non chinarsi sul barbecue aperto.

E) Inserire il portafiammiferi e il fiammifero acceso attraverso la griglia di cottura e le barre aromatizzanti Flavorizer® per accendere il bruciatore selezionato **(4)**.
F) Premere la manopola di controllo e ruotarla in posizione START/HI **(5)**.
G) Controllare che il bruciatore sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura. Si dovrebbe vedere una fiamma **(6)**.

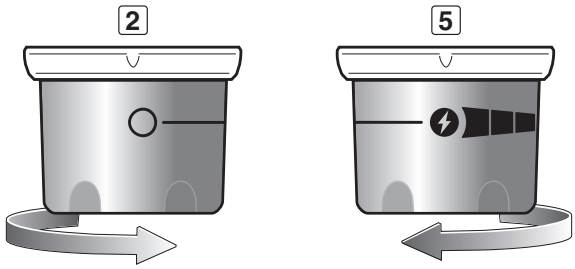
⚠ AVVERTENZA: Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola di controllo su OFF e attendere 5 minuti per permettere al gas di disperdersi, prima di tentare nuovamente. ◆

PER SPEGNERE

Premere e ruotare tutte le manopole di controllo dei bruciatori in senso orario su OFF. Chiudere l'alimentazione del gas alla fonte. ◆



Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.



CONSIGLI DI COTTURA E ALTRI SUGGERIMENTI UTILI

- Preriscaldare sempre il barbecue prima di cucinare. Impostare tutti bruciatori su HI e chiudere il coperchio; riscaldare per 10 minuti, o fino a quando il termometro raggiunge i 260˚-288˚C (500˚-550˚F).
- Scottare le carni e cuocere con il coperchio abbassato per un cibo sempre perfettamente grigliato.
- I tempi di cottura indicati nel ricettario fanno riferimento ad una temperatura esterna di 20°C (70°F) con vento leggero o totale assenza di vento. Calcolare un tempo maggiore di cottura per le giornate fredde o ventilate o ad elevate altitudini. Calcolare un tempo di cottura inferiore se la temperatura esterna è particolarmente elevata.
- I tempi di cottura variano in base alle condizioni atmosferiche o alla quantità, dimensioni e forma del cibo da cuocere.
- La temperatura del barbecue a gas potrebbe risultare più alta della norma per i primi utilizzi.
- In base alle condizioni di cottura può rendersi necessario regolare i bruciatori per raggiungere la giusta temperatura di cottura.
- In generale, i pezzi grossi di carne hanno un tempo di cottura per chilo superiore rispetto ai pezzi piccoli. Il tempo di cottura varia anche in base alla quantità di cibo presente sulla griglia: maggiore è la quantità di cibo, maggiore sarà il tempo di cottura necessario. I cibi cucinati in recipienti, come i fagioli stufati, richiederanno un tempo di cottura superiore se cotti in un tegame dal bordo alto piuttosto che in una padella.
- Eliminare il grasso in eccesso da bistecche, costolette e arrosti, lasciando non più di 6,4mm (¼ di pollice) di grasso. Una minor quantità di grasso rende più facile la pulizia e garantisce la quasi totale assenza di fiamme incontrollate.
- I cibi posti sulla griglia direttamente sopra ai bruciatori potrebbero dover essere girati o spostati in un punto meno caldo.
- Girare o spostare la carne utilizzando delle pinze invece della forchetta, in modo da evitare che si perdano i succhi naturali. Usare due palette per spostare grossi pesci interi.
- Nel caso in cui si produca una fiammata incontrollata, spegnere tutti i bruciatori e spostare il cibo in un altro punto della griglia di cottura. La fiamma si abbasserà immediatamente. Dopo che la fiamma si è abbassata riaccendere il barbecue. NON CERCARE MAI DI ESTINGUERE LE FIAMME CON ACQUA.
- Per alcuni cibi, tra cui quelli in casseruola o i filetti sottili di pesce, si richiederà un contenitore per la cottura. Le teglie usa e getta in alluminio sono molto comode, ma è possibile utilizzare qualunque altro tegame provvisto di impugnature resistenti al calore.
- Assicurarsi sempre che il vassoio raccogli-grasso e la vaschetta portaleccarda siano puliti e privi di residui.
- Non rivestire il vassoio raccogli-grasso estraibile con pellicola d'alluminio. Potrebbe impedire al grasso di scivolare nella vaschetta portaleccarda.
- L'uso del timer impedirà che un cibo “ben cotto” diventi “stracotto”. ◆

PRERISCALDAMENTO

Il barbecue a gas Weber® è un dispositivo a basso consumo energetico. Ha un consumo calorico molto ridotto. E' importante riscaldare il barbecue prima dell'uso. Accendere il barbecue seguendo le istruzioni contenute in questo Manuale d'Uso. Per preriscaldare: dopo l'accensione, impostare tutti i bruciatori su START/HI, chiudere il coperchio e riscaldare finché la temperatura non raggiunge i 260° - 288° C (500°F - 550°F), la temperatura consigliata per la cottura alla griglia. Serviranno tra i 10 e i 15 minuti a seconda della temperatura dell'aria e della presenza di vento.

E' possibile regolare i singoli bruciatori in base alle proprie esigenze. Le possibili impostazioni sono OFF, START/HI, MEDIUM, o LOW.

Nota: le condizioni esterne, quali il vento o le condizioni atmosferiche in generale, possono richiedere la regolazione dei bruciatori per raggiungere le corrette temperature di cottura.

Nota: nel caso in cui il barbecue dovesse perdere calore durante la cottura consultare il capitolo riparazione guasti del manuale.

⚠ AVVERTENZA: Non spostare il barbecue a gas Weber® durante l'utilizzo o quando è caldo.

Se i bruciatori si spengono durante la cottura, aprire il coperchio, chiudere tutti i bruciatori e attendere cinque minuti prima di riaccendere. ◆

COTTURA CON COPERCHIO

Per tutto il tempo di cottura il coperchio va tenuto abbassato per garantire la distribuzione uniforme del calore. Con il coperchio abbassato, il barbecue a gas cuoce in modo simile a un forno termoventilato. Il termometro posto sul coperchio indica la temperatura di cottura all'interno del barbecue. Il coperchio deve restare chiuso per tutto il tempo di preriscaldamento e cottura. Non aprire il coperchio — ogni volta che il coperchio viene sollevato si perde del calore. ◆

SUCCHI DI COTTURA E GRASSO

Le barre aromatizzanti Flavorizer® sono studiate per “affumicare” la giusta quantità di succo di cottura per rendere il cibo saporito. I succhi di cottura e il grasso in eccesso verranno raccolti nella vaschetta portaleccarda sotto al vassoio raccogli-grasso estraibile. Sono disponibili vaschette raccogli-grasso usa e getta in alluminio adatte per la vaschetta portaleccarda.

⚠ AVVERTENZA: Verificare che non vi siano accumuli di grasso nel vassoio raccogli-grasso estraibile e nella vaschetta portaleccarda prima dell'uso. Rimuovere gli accumuli di grasso per evitare che prendano fuoco nel vassoio estraibile. ◆

SISTEMA FLAVORIZER®

Quando i succhi della carne colano sulle barre aromatizzanti Flavorizer® dalla speciale angolatura, creano quei fumi che conferiscono al cibo tutto il caratteristico sapore della cottura alla brace. Grazie al design unico delle barre aromatizzanti Flavorizer® e ai termoregolatori flessibili, si elimina la possibilità di fiammate incontrollate, perché siete VOI a controllare le fiamme. Grazie alla progettazione speciale delle barre aromatizzanti Flavorizer® e dei bruciatori, il grasso in eccesso cade direttamente nel vassoio raccogli-grasso e da qui nella vaschetta portaleccarda. ◆

SEAR STATION®

Il barbecue a gas Weber® comprende uno speciale bruciatore per scottare pesce e carni sottili. Le impostazioni per l'accensione e lo spegnimento del bruciatore Sear Station® funzionano insieme ai due bruciatori principali adiacenti. Con i bruciatori adiacenti, è possibile scottare la carne mentre si utilizzano le altre aree di cottura per cucinare a calore moderato (consultare il capitolo “ACCENSIONE E UTILIZZO SEAR STATION®”). ◆

METODI DI COTTURA

La cosa più importante quando si usa il barbecue è sapere quale metodo di cottura utilizzare per ogni cibo, se diretto o indiretto. La differenza consiste semplicemente nella posizione del cibo rispetto alla fiamma: nel primo caso è direttamente sopra; nel secondo caso le fiamme lo circondano. La scelta del giusto metodo di cottura serve ad ottenere il miglior risultato — ed è il modo migliore per garantirne la perfetta cottura in sicurezza. ◆

COTTURA DIRETTA

Con il metodo diretto, simile alla cottura alla griglia, il cibo viene cucinato direttamente sopra alla fonte di calore. Per una cottura uniforme si consiglia di girare il cibo a metà cottura.

Il metodo diretto è ideale per cibi la cui cottura richiede meno di 25 minuti: bistecche, costolette, kebab, salsicce, verdure e altro ancora.

Il metodo diretto è necessario anche per scottare le carni. Questo procedimento dona al cibo quella meravigliosa consistenza dorata e croccante nei punti in cui il cibo è a contatto con la griglia. Aggiunge inoltre colore e sapore a tutta la superficie. La scottatura è ottima per bistecche, costine, petti di pollo e tranci più grandi di carne.

Per scottare, cuocere la carne direttamente sulla fonte di calore per 2-5 minuti per lato. I pezzi più piccoli richiedono un tempo di cottura inferiore. Solitamente, dopo aver scottato il cibo si continua la cottura a temperatura più bassa. Il metodo diretto può essere usato anche per terminare la cottura di cibi a cottura rapida; mentre quello indiretto è ideale per i cibi con tempi di cottura più lunghi.

Per preparare il barbecue a gas per la cottura diretta, preriscaldare il barbecue impostando tutti i bruciatori su HI. Posizionare il cibo sulla griglia di cottura, quindi regolare tutti i bruciatori alla temperatura indicata nel ricettario. Chiudere il coperchio del barbecue e sollevarlo solo per girare il cibo o per verificarne il grado di cottura al termine del tempo di cottura consigliato. ◆

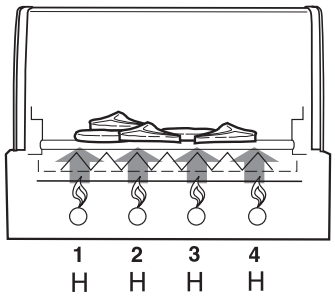
COTTURA INDIRETTA

La cottura indiretta è simile alla cottura arrosto con in più l'aspetto, la consistenza e il sapore tipico della cottura alla griglia che un forno non potrà mai consentire. Per prepare il barbecue per la cottura indiretta, si accendono i bruciatori a gas ai lati del cibo, ma non quelli posti direttamente sotto. Il calore aumenta, si riflette sul coperchio e sulle superfici interne del barbecue e circola all'interno per cuocere lentamente e in modo omogeneo su tutti i lati, in modo simile ad un forno termoventilato, per cui non è necessario girare il cibo.

Il metodo indiretto è ideale per cibi con tempi di cottura di almeno 25 minuti o per cibi talmente delicati che con l'esposizione diretta alla fiamma si seccherebbero o si brucerebbero: ad esempio arrosti, costine, polli interi, tacchini, ed altri grossi pezzi di carne, oppure delicati filetti di pesce.

Per preparare il barbecue a gas per la cottura indiretta, preriscaldare il barbecue impostando tutti i bruciatori su HI. Quindi regolare i bruciatori posti su entrambi i lati del cibo impostando la temperatura consigliata nel ricettario e spegnere il/i bruciatore/i posti direttamente sotto al cibo. Per un miglior risultato mettere gli arrosti, il pollame o grossi tranci di carne su una griglia per arrosti all'interno di una vaschetta usa e getta di alluminio spesso. Per tempi di cottura più lunghi aggiungere acqua nella vaschetta per evitare che i succhi prendano fuoco. I succhi possono essere utilizzati per preparare salse di vario tipo. ◆

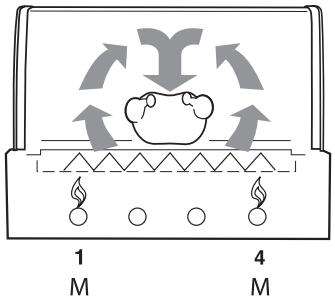
4 BRUCIATORI



METODO DIRETTO

Il cibo viene posto sulla griglia di cottura in corrispondenza dei bruciatori accesi.

4 BRUCIATORI



METODO INDIRETTO

Il cibo viene posto sulla griglia di cottura tra i bruciatori accesi.

ACCENSIONE E UTILIZZO DEL FORNELLO LATERALE

ACCENSIONE DEL FORNELLO LATERALE

⚠ PERICOLO

Se non si tiene aperto il coperchio durante l'accensione del fornello laterale, o non si attendono i 5 minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il fornello laterale non si accenda, si potrebbero produrre fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

A) Aprire il coperchio del fornello laterale **(1)**.
B) Verificare che la valvola del fornello laterale sia in posizione off (premere la manopola di controllo e ruotarla in senso orario per assicurarsi che sia nella posizione OFF) e che tutti i bruciatori non in uso siano chiusi (premere e girare in senso orario) **(2)**.
C) Aprire la valvola della bombola utilizzando gli strumenti opzionali appropriati, in base al tipo di bombola e di regolatore **(3)**.
D) Premere e ruotare la valvola di regolazione del fornello laterale su START/HI **(4).**
E) Premere diverse volte il pulsante di accensione (emetterà un click ad ogni pressione) fino a che non si vede una fiamma **(5)**.

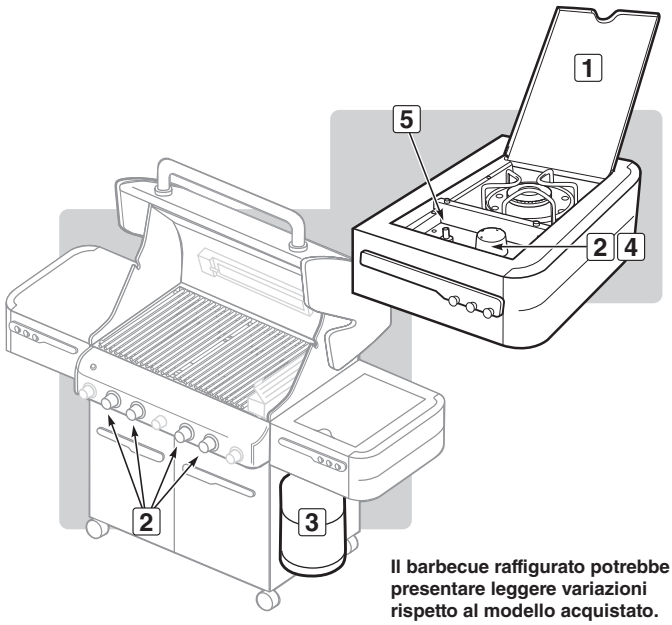
⚠ ATTENZIONE: in giornate molto soleggiate può essere difficile vedere la fiamma del fornello laterale.

⚠ AVVERTENZA: Se il fornello laterale non si accende entro cinque secondi:

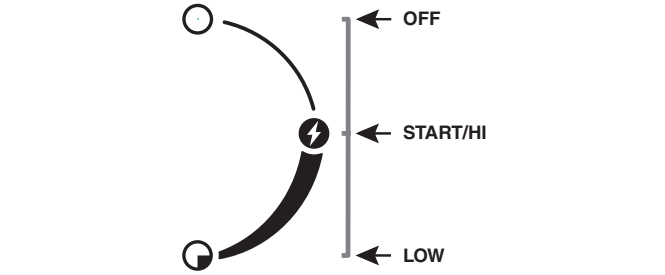
a) Chiudere la valvola di regolazione del fornello laterale, i bruciatori principali e il gas alla fonte.
b) Attendere 5 minuti per consentire al gas di disperdersi prima di riprovare o di tentare di accendere con un fiammifero (consultare il capitolo "ACCENSIONE MANUALE DEL FORNELLO LATERALE"). ◆

PER SPEGNERE

Premere e ruotare la manopola di controllo del fornello laterale in posizione OFF. Assicurarsi che il bruciatore sia spento e che si sia raffreddato prima di chiudere il coperchio del fornello laterale. ◆



Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.



ACCENSIONE E UTILIZZO DEL FORNELLO LATERALE

ACCENSIONE MANUALE DEL FORNELLO LATERALE

⚠ PERICOLO

Se non si tiene aperto il coperchio durante l'accensione del fornello laterale, o non si attendono i cinque minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il fornello laterale non si fosse acceso, si potrebbero produrre fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

A) Aprire il coperchio del fornello laterale **(1)**.
B) Verificare che la valvola del fornello laterale sia in posizione off **(2)** (premere la manopola di controllo e ruotarla in senso orario per assicurarsi che sia nella posizione OFF) e chiudere tutti i bruciatori non in uso (premere e girare in senso orario) .
C) Aprire la valvola della bombola utilizzando gli strumenti opzionali appropriati, in base al tipo di bombola e di regolatore **(3)**.
D) Mettere il fiammifero nel portafiammiferi e accenderlo.
E) Tenere il portafiammiferi e accendere il fiammifero su di un lato del bruciatore **(4)**.
F) Premere e ruotare la valvola di regolazione del fornello laterale su START/HI **(5).**

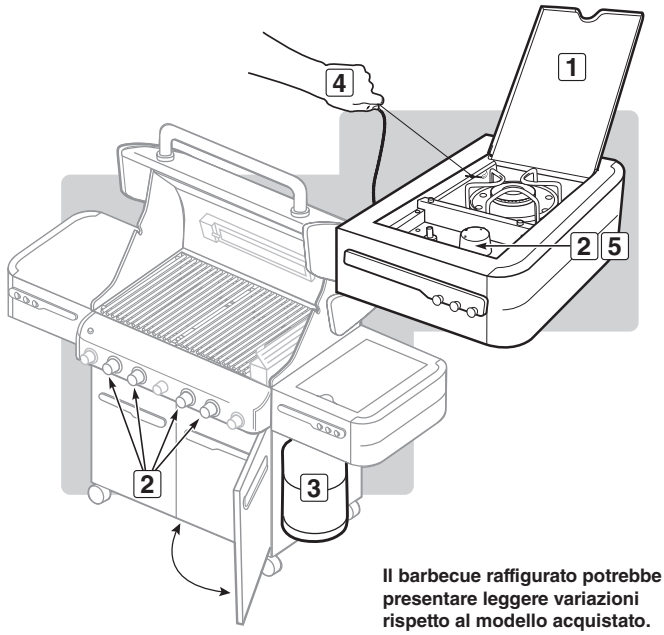
⚠ ATTENZIONE: in giornate molto soleggiate può essere difficile vedere la fiamma del fornello laterale.

⚠ AVVERTENZA: Se il fornello laterale non si accende entro cinque secondi:

a) Chiudere la valvola di regolazione del fornello laterale, i bruciatori principali e il gas alla fonte.
b) Attendere 5 minuti per permettere al gas di disperdersi prima di tentare nuovamente. ◆

PER SPEGNERE

Premere e ruotare la manopola di controllo del fornello laterale in posizione OFF. Assicurarsi che il bruciatore sia spento e che si sia raffreddato prima di chiudere il coperchio del fornello laterale. ◆



Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.

RIPARAZIONE GUASTI

PROBLEMA	CONTROLLO	SOLUZIONE
La fiamma dei bruciatori è gialla o arancione e si avverte odore di gas (è normale nel caso del tubo di accensione del bruciatore).	Verificare che le retine anti-insetti non siano ostruite (ostruzione dei fori).	Pulire le retine anti-insetti. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE ANNUALE".
Segnali: **I bruciatori non si accendono o la fiamma dei bruciatori è molto debole in posizione HI, o la temperatura del barbecue raggiunge solo i 250° - 300° in posizione HI.** *Alcuni paesi dispongono di regolatori dotati di dispositivi di sicurezza per la fuoriuscita di gas in eccesso.*	È possibile che si sia attivato il dispositivo di sicurezza contro la fuoriuscita del gas, installato sull'attacco della bombola.	Per resettare il dispositivo di sicurezza contro la fuoriuscita del gas, ruotare tutte le manopole di controllo e la valvola della bombola in posizione off. Scollegare il regolatore dalla bombola. Ruotare le manopole di controllo su HI. Attendere almeno 1 minuto. Ruotare le manopole di controllo su OFF. Ricollegare il regolatore alla bombola. Riaprire lentamente la valvola della bombola. Consultare il capitolo "ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE".
Il bruciatore non si accende, o la fiamma è bassa anche nella posizione HI.	Il livello di GPL è basso o la bombola è vuota?	Riempire la bombola di GPL.
	Il tubo flessibile del gas è piegato o attorcigliato?	Raddrizzarlo.
	Il bruciatore si accende con un fiammifero?	Se si riesce ad accendere il bruciatore con un fiammifero, controllare il sistema di accensione.
	Avete azionato più volte l'accenditore piezoelettrico fino all'accensione del bruciatore principale? Consultare il capitolo "ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE".	Assicurarsi di tenere premuta la manopola di controllo per due secondi dopo aver fatto scattare l'accenditore e aver visto la fiamma uscire dal tubo di accensione del bruciatore.
	L'accenditore funziona? Vedete una scintilla quando lo azionate ripetutamente?	Provare ad accendere il bruciatore manualmente. Consultare il capitolo "ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE". Contattare il servizio clienti.
Presenza di fiammate: **⚠ ATTENZIONE: Non rivestire il vassoio raccogli-grasso estraibile con pellicola d'alluminio.**	State preriscaldando il barbecue come consigliato?	Per preriscaldare tutti i bruciatori devono essere regolati su HI per 10-15 minuti.
	Le griglie di cottura e le barre aromatizzanti Flavorizer® sono ricoperte da un denso strato di grasso bruciato?	Pulire accuratamente. Consultare il capitolo "PULIZIA"
	Il vassoio raccogli-grasso è sporco e non consente al grasso di fluire nella vaschetta portaleccarda?	Pulire il vassoio raccogli-grasso estraibile.
La fiamma che esce dal bruciatore ha un aspetto irregolare. La fiamma è bassa con bruciatore posizionato su HI. Le fiamme non corrono per tutta la lunghezza del bruciatore.	I bruciatori sono puliti?	Pulire i bruciatori. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE".
L'interno del coperchio appare come ricoperto di "scaglie". (Come di vernice scrostata).	Il coperchio è in smalto porcellanato o acciaio inox, non verniciato. Pertanto non può "scrostarsi". Quello si vede è grasso "cotto", diventato carbone, che si sta sfaldando. **NON È UN DIFETTO.**	Pulire accuratamente. Consultare il capitolo "PULIZIA"
Gli sportelli dell'armadietto non sono allineati.	Verificare il perno di regolazione situato nella parte inferiore di ogni sportello.	Allentare i dadi di regolazione. Regolare gli sportelli fino ad allinearli. Serrare il dado.
Il barbecue perde calore se utilizzato a temperature di 10°C (50°F) o inferiori.	È presente brina/ghiaccio all'esterno della bombola di GPL?	Il propano liquido all'interno della bombola si trasforma in stato gassoso troppo lentamente per alimentare i bruciatori con il gas. Ciò è causato dalla temperatura esterna che, raffreddando la bombola di GPL, rallenta il processo di vaporizzazione. Chiudere le manopole di controllo del bruciatore e la bombola di GPL. Sostituire la bombola di GPL e riprendere la cottura.
Se, dopo aver messo in atto questi accorgimenti, i problemi persistono, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com®.		

RIPARAZIONE GUASTI FORNELLO LATERALE

PROBLEMA	CONTROLLO	SOLUZIONE
Il fornello laterale non si accende. *Alcuni paesi dispongono di regolatori dotati di dispositivi di sicurezza per la fuoriuscita di gas in eccesso.*	L'alimentazione del gas è chiusa? È possibile che si sia attivato il dispositivo di sicurezza contro la fuoriuscita del gas, installato sull'attacco della bombola.	Aprire il gas. Per resettare il dispositivo di sicurezza chiudere la valvola della bombola di GPL e ruotare tutte le manopole di controllo del bruciatore in posizione OFF. Aprire il coperchio del barbecue e del fornello laterale. Ruotare lentamente la valvola della bombola di GPL fino a quando non è completamente aperta. Aspettare alcuni secondi prima di accendere il fornello laterale. Consultare il capitolo "ACCENSIONE DEL FORNELLO LATERALE."
La fiamma è debole in posizione HI.	Il tubo flessibile del gas è piegato o attorcigliato?	Raddrizzarlo.
Il pulsante di accensione non funziona.	Il bruciatore si accende con un fiammifero?	Se il bruciatore si accende con il fiammifero, controllare l'accenditore. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE DEL FORNELLO LATERALE."
Se, dopo aver messo in atto questi accorgimenti, i problemi persistono, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com®.		

RIPARAZIONE GUASTI LAMPADA PER MANIGLIA GRILL OUT™

PROBLEMA	CONTROLLO	SOLUZIONE
La lampada Weber Grill Out™ non si accende.	Le batterie sono vecchie?	Sostituire le batterie.
	Le batterie sono state inserite correttamente?	Consultare la descrizione illustrata del montaggio.
	Il coperchio è sollevato e il pulsante di accensione è su ON?	La luce si accende quando il coperchio è aperto.
	La lampada per maniglia Weber Grill Out™ è accesa?	Premere il pulsante di accensione.
	La lampada Weber Grill Out™ è montata correttamente sulla maniglia?	Regolare la posizione. Consultare la descrizione illustrata del montaggio.
Se, dopo aver messo in atto questi accorgimenti, i problemi persistono, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com®.		

MANUTENZIONE

PULIZIA

⚠ AVVERTENZA: Spegnere il barbecue a gas Weber® e attendere che si raffreddi, prima di pulirlo.

⚠ ATTENZIONE: Non pulire le barre aromatizzanti Flavorizer® o le griglie di cottura in un forno autopulente.

Superfici esterne - Utilizzare una soluzione di sapone e acqua calda per pulire, poi sciacquare con acqua.

⚠ ATTENZIONE: Per pulire il barbecue o il carrello non utilizzare detersivi per forno, detergenti abrasivi (detersivi per cucina) o contenenti prodotti agli agrumi, né pagliette abrasive.

Estrarre il vassoio raccogli-grasso- Eliminare il grasso in eccesso, lavare con acqua saponata calda e risciacquare.

⚠ ATTENZIONE: Non rivestire il vassoio raccogli-grasso estraibile con pellicola d'alluminio.

Barre aromatizzanti Flavorizer® e griglie di cottura - Pulire con una spazzola con setole in acciaio inox. Se necessario, rimuovere dal barbecue e lavare con acqua saponata calda, poi sciacquare con acqua.

Per conoscere la disponibilità dei ricambi di griglie di cottura e barre aromatizzanti Flavorizer®, contattare il responsabile del Servizio Assistenza Clienti di zona consultando l'area contatti del nostro sito. Visitare il sito www.weber.com®.

Vaschetta portaleccarda - Sono disponibili in commercio vassoi usa e getta in alluminio; in alternativa è possibile coprire la leccarda con carta d'alluminio. Per pulire la leccarda, lavare con acqua calda saponata e risciacquare.

Termometro - Pulire con acqua calda e sapone e con una paglietta in plastica.

Forno - Rimuovere eventuali residui dai bruciatori con una spazzola. NON ALLARGARE I FORI DEI BRUCIATORI (APERTURE). Lavare l'interno della fusione forno utilizzando acqua calda e sapone, poi risciacquare.

Interno del coperchio - Quando il coperchio è caldo, passare l'interno con carta da cucina per evitare accumuli di grasso. Il grasso depositato ha l'aspetto di scaglie di vernice.

Superfici in acciaio inox - Lavare con uno straccio morbido e una soluzione di acqua e sapone. Fare attenzione a strofinare seguendo la fibratura dell'acciaio inox.

Non utilizzare detersivi contenenti acidi, acqua ragia o xilolo. Risciacquare bene dopo aver pulito. ◆

COME MANTENERE INALTERATO L'ACCIAIO INOX

Il barbecue, il vano portaoggetti, il pannello di controllo o i ripiani potrebbero essere in acciaio inox. Far brillare l'acciaio inox è cosa facile. Basta lavarlo con acqua e sapone, sciacquare con acqua ed asciugare completamente. Nel caso di residui particolarmente resistenti, è possibile usare una spazzola non in metallo.

⚠ IMPORTANTE: Non utilizzare una spazzola in metallo o detergenti abrasivi sulle superfici in acciaio inox del barbecue perché potrebbero graffiarsi.

⚠ IMPORTANTE: Fare attenzione a strofinare/asciugare seguendo la fibratura dell'acciaio inox per mantenerne inalterato l'aspetto. ◆

RETINE ANTI-INSETTI WEBER®

Il barbecue a gas Weber®, come qualsiasi altro dispositivo a gas per esterni, è un facile bersaglio per ragni e insetti. Possono annidarsi nella sezione venturi **(1)** dei tubi dei bruciatori. Il loro ingresso può impedire la normale erogazione di gas e causare il riflusso del gas dall'apertura dell'aria di combustione. Ciò potrebbe provocare un incendio all'interno o intorno all'apertura dell'aria, sotto al pannello di controllo, e danneggiare seriamente il barbecue.

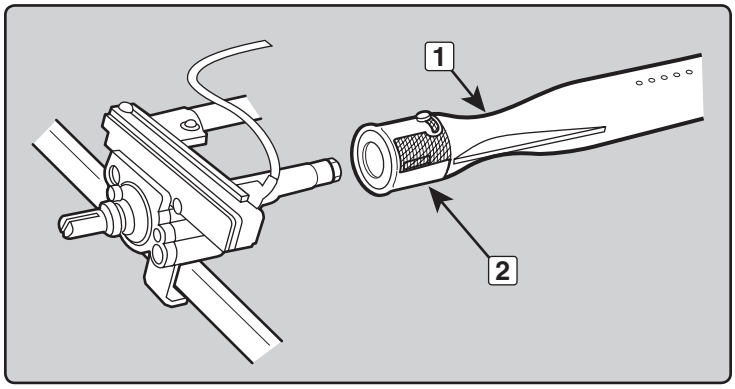
L'apertura dell'aria di combustione del bruciatore è dotata di una protezione in acciaio inox **(2)** per impedire ai ragni e agli insetti di entrare nei tubi del bruciatore attraverso le aperture dell'aria di combustione.

È consigliabile controllare la retina anti-insetti almeno una volta all'anno. (Consultare il capitolo "MANUTENZIONE ANNUALE"). Si consiglia di ispezionare e pulire la retina anti-insetti in presenza dei seguenti segnali:

A) Si avverte contemporaneamente odore di gas e le fiamme del bruciatore sono "lente" e di colore giallo.
B) Il barbecue non raggiunge la temperatura.
C) Il barbecue si riscalda in modo non uniforme.
D) Uno o più bruciatori non si accendono.

⚠ PERICOLO

Il mancato intervento, alla comparsa di questi segnali, potrebbe provocare incendi o esplosioni e causare lesioni personali gravi o mortali, o danni alle cose. ◆



PULIZIA DEI BRUCIATORI

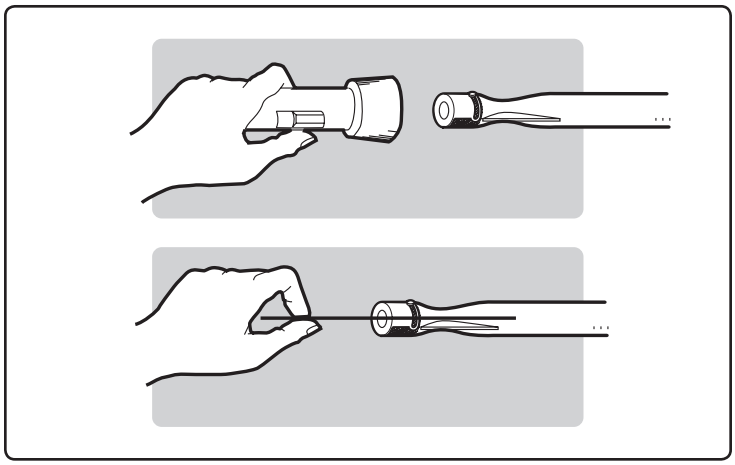
Chiudere il gas.

Rimuovere il collettore (consultare il capitolo "SOSTITUZIONE DEI BRUCIATORI PRINCIPALI").

Controllare l'interno di ogni bruciatore servendosi di una torcia.

Pulire l'interno del bruciatore con un filo metallico (si può utilizzare una gruccia di ferro raddrizzata). Controllare e pulire l'apertura della serranda dell'aria alle estremità del bruciatore. Controllare e pulire gli orifizi alla base delle valvole. Utilizzare una spazzola con setole in acciaio per pulire l'esterno dei bruciatori. Ciò serve ad assicurare che tutti i fori del bruciatore siano completamente liberi.

⚠ ATTENZIONE: Non allargare i fori del bruciatore durante la pulizia. ◆



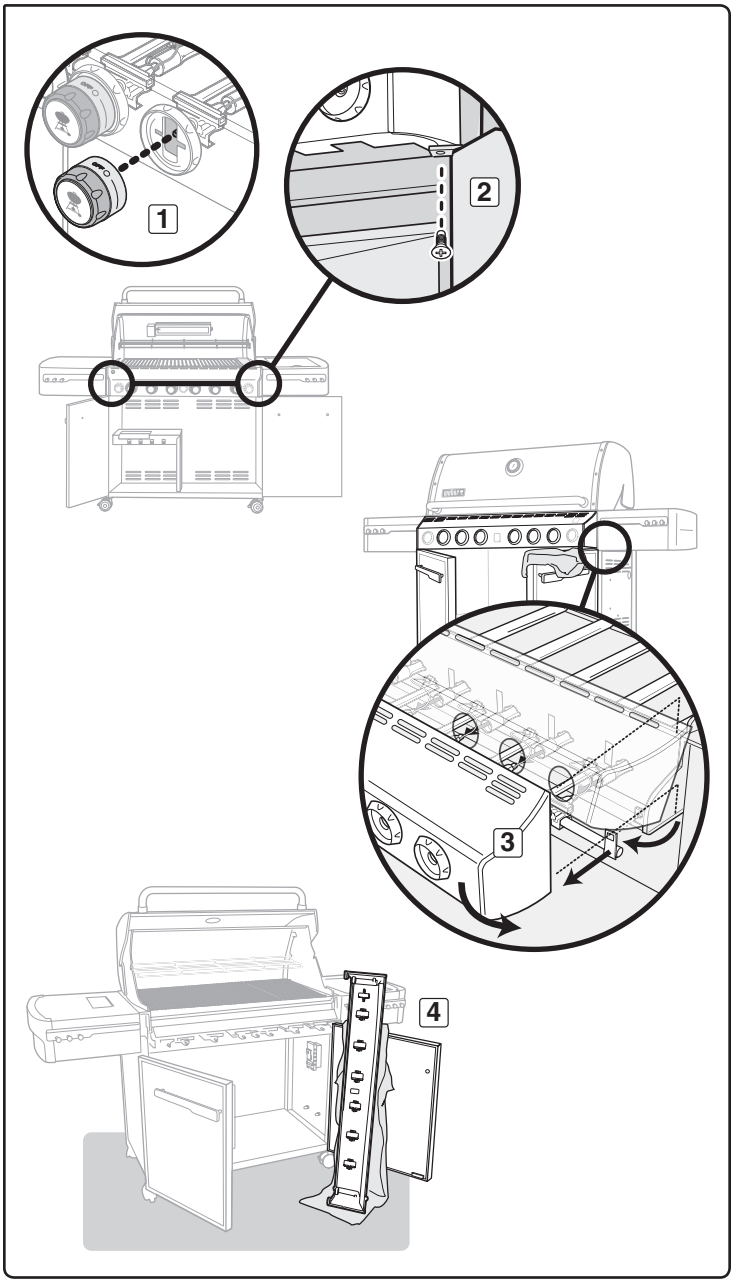
SOSTITUZIONE DEI BRUCIATORI PRINCIPALI

A) Il barbecue a gas Summit® deve essere spento e completamente raffreddato.
B) Scollegare il gas alla fonte.
C) Scollegare l'alimentazione del gas.
D) Rimuovere le griglie di cottura.
E) Rimuovere le barre aromatizzanti Flavorizer®.
F) Rimuovere l'affumicatoio (se presente nel modello).

Rimozione del pannello di controllo

Attrezzi necessari: cacciavite e strofinaccio.

A) Rimuovere le manopole di controllo dei bruciatori **(1)**.
B) Aprire entrambi gli sportelli. Con un cacciavite, rimuovere le viti dal lato inferiore del pannello di controllo **(2)**.
C) Posizionare uno strofinaccio sulla parte superiore del gruppo sportello destro. **In questo modo si proteggerà il pannello di controllo e il gruppo sportello da graffi durante le fasi successive.**
D) Inclinare in avanti il lato inferiore del pannello di controllo e sollevarlo dal barbecue **(3)**.
E) Aprire completamente lo sportello destro. Posizionare il pannello di controllo sul pavimento, appoggiandolo sulla superficie del gruppo sportello destro coperta dallo strofinaccio **(4)**.



Rimuovere i tubi dei bruciatori

Attrezzi necessari: giradadi da 5/16" e 3/8".

A) Utilizzando un giradadi da 5/16", rimuovere le viti che fissano il canale Crossover®. Rimuovere il canale Crossover® dal lato interno posteriore del braciere **(5)**.

B) Utilizzando un giradadi da 3/8", rimuovere le viti che fissano il gruppo collettore al braciere. Estrarre il gruppo collettore dai tubi dei bruciatori e lasciarlo pendere dal mobile del barbecue **(6)**.

C) Estrarre i(l) tubo(i) bruciatore attraverso il lato anteriore del braciere e sostituire con (un) nuovo(i) tubo(i) **(7)**.

Rimontaggio del collettore

A) Per rimontare il gruppo collettore, seguire le istruzioni riportate in “Rimuovere i tubi dei bruciatori” in ordine inverso.

⚠ **ATTENZIONE: Le aperture del bruciatore (8) devono essere correttamente posizionate sugli orifizi delle valvole (9). Assicurarsi che l'estremità opposta dei tubi bruciatore (10) si incastri correttamente nelle fessure poste sulla parte posteriore del braciere. Prima di fissare il collettore, verificare che il montaggio sia corretto.**

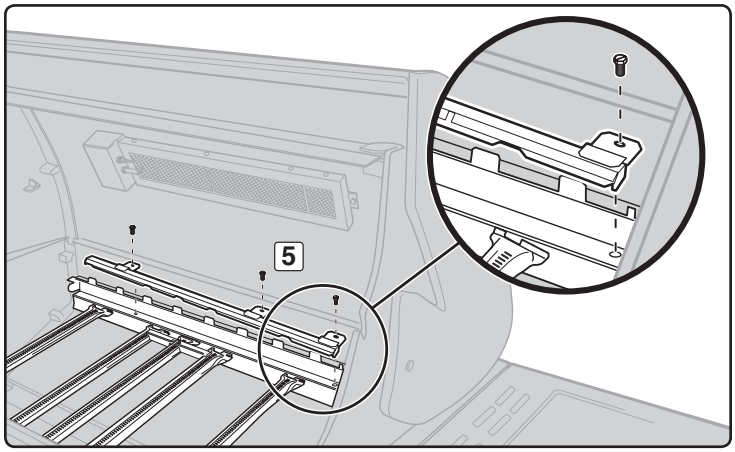
⚠ **AVVERTENZA: Ogni volta che si scollega e ricollega un raccordo del gas è necessario controllare che non vi siano perdite di gas. Consultare il capitolo “CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS”.**

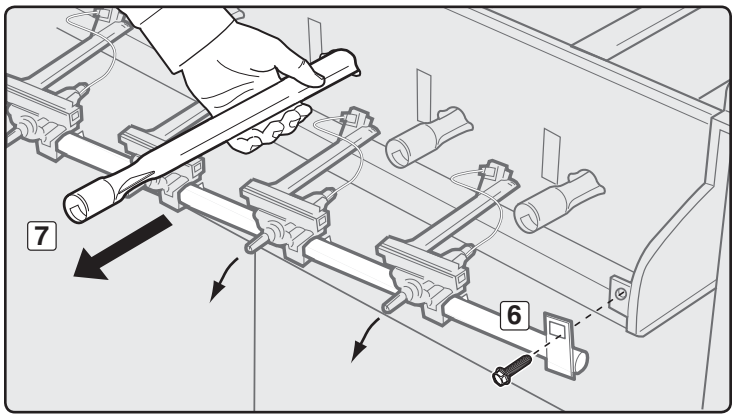
B) Sostituire i componenti del braciere (non in figura).

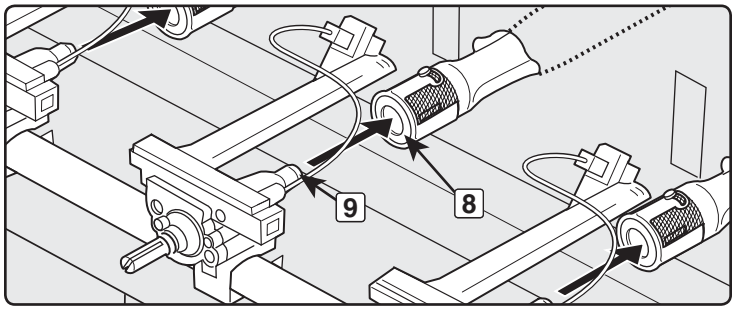
Reinstallazione del pannello di controllo

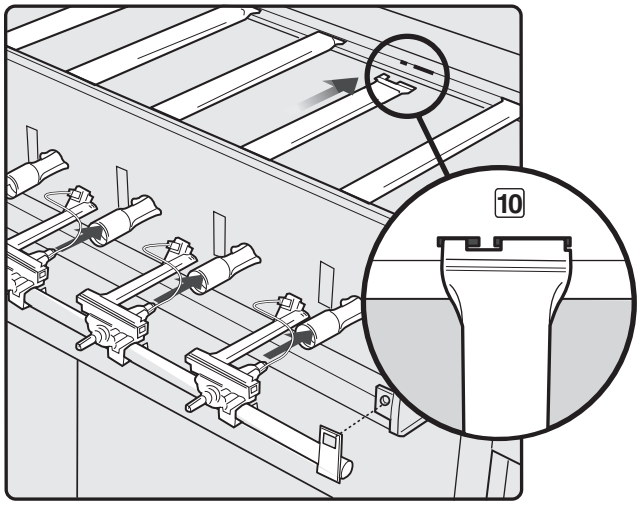
A) Per rimontare il gruppo pannello di controllo, seguire le istruzioni riportate in “Rimuovere il pannello di controllo” in ordine inverso.

⚠ **AVVERTENZA: Prima di utilizzare il barbecue, assicurarsi che tutte le parti siano correttamente assemblate e che le viti siano adeguatamente serrate. In caso di mancata osservanza della presente avvertenza, il vostro intervento potrebbe causare incendi, esplosioni o difetti strutturali, con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.** ◆









MANUTENZIONE DEL FORNELLO LATERALE

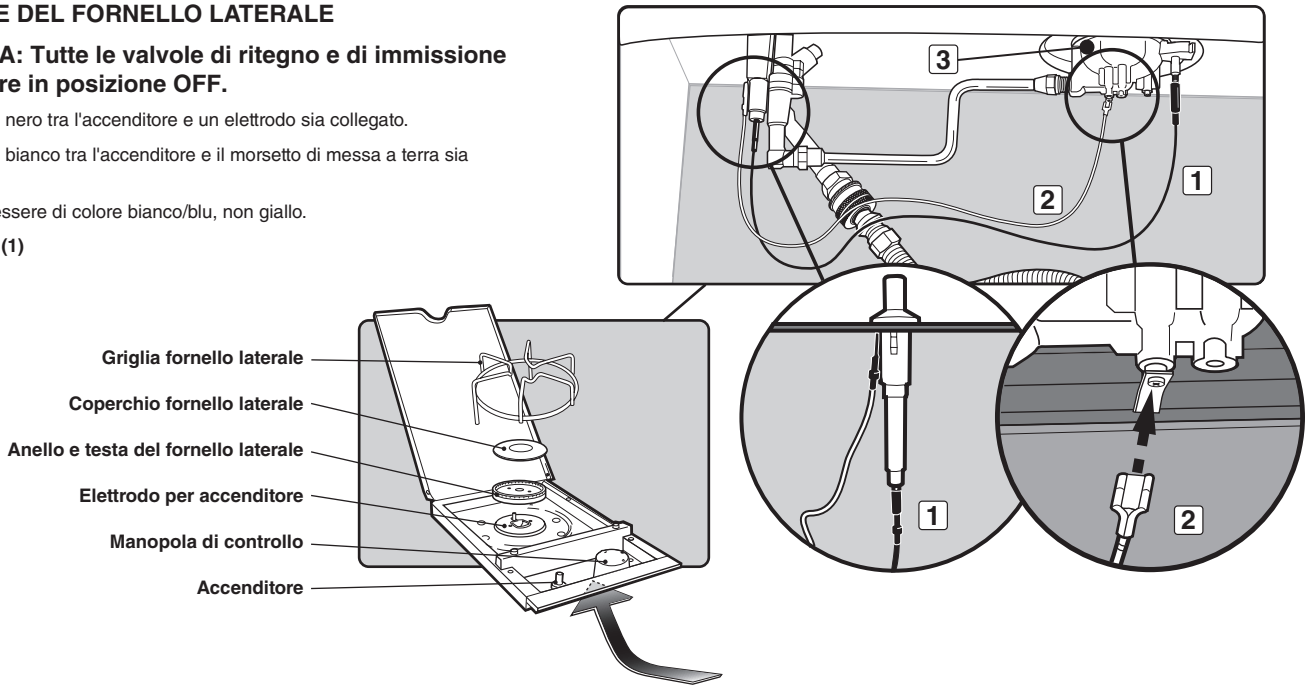
⚠ AVVERTENZA: Tutte le valvole di ritegno e di immissione devono essere in posizione OFF.

Assicurarsi che il cavo nero tra l'accenditore e un elettrodo sia collegato.

Assicurarsi che il cavo bianco tra l'accenditore e il morsetto di messa a terra sia collegato.

La scintilla dovrebbe essere di colore bianco/blu, non giallo.

A) Cavo accenditore **(1)**
B) Cavo di terra **(2)**
C) Bruciatore **(3)** ◆



MANUTENZIONE ANNUALE

Ispezione e pulizia delle retine anti-insetti

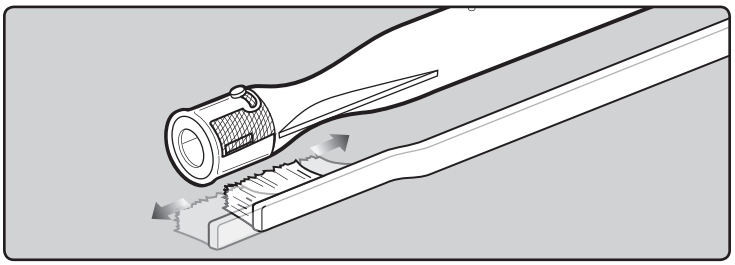
Per controllare le retine anti insetti rimuovere il pannello di controllo. Se la retina anti-insetti è impolverata o sporca, rimuovere i bruciatori e pulirla.

Spazzolare delicatamente la retina anti-insetti con una spazzola con setole morbide (ad es. un vecchio spazzolino).

⚠ ATTENZIONE: Non pulire la retina anti-insetti con strumenti duri o appuntiti. Non togliere la retina anti-insetti e non allargare le maglie della stessa.

Picchiettare leggermente il bruciatore per far uscire residui e sporco dal bruciatore. Dopo aver pulito la retina anti-insetti e il bruciatore, riposizionare il bruciatore.

Se la retina anti-insetti è danneggiata o non si può più pulire, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito. Visitare il sito www.weber.com®.

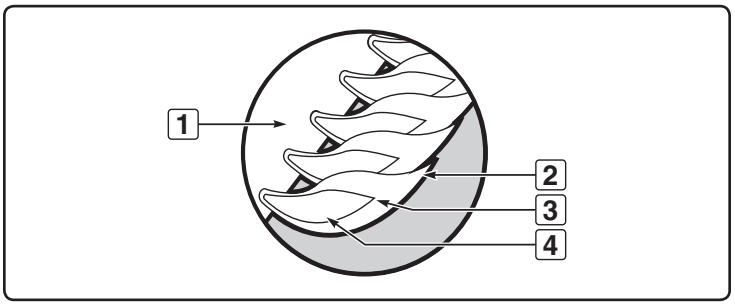


Fiamma caratteristica del bruciatore

I bruciatori del barbecue a gas Weber® sono stati regolati in fabbrica per la corretta miscelazione di aria e gas. Vengono qui mostrate le caratteristiche tipiche di una fiamma corretta.

A) Bruciatore **(1)**
B) Sulle punte, di tanto in tanto, compaiono guizzi di colore giallo **(2)**
C) Azzurro **(3)**
D) Blu **(4)**

Se le fiamme non sono uniformi lungo tutto il bruciatore, seguire le procedure di pulizia del bruciatore. ◆



⚠ ATTENZIONE: questo prodotto è stato sottoposto a controlli di sicurezza ed è certificato solo per l'utilizzo nel paese specificato. Consultare l'indicazione del paese sull'esterno della confezione.

Le parti indicate possono contenere gas e sono utilizzate per il trasporto e la combustione di gas. Contattare il Servizio Assistenza Clienti Weber-Stephen Products LLC per informazioni sulle parti di ricambio originali Weber-Stephen Products LLC.

⚠ AVVERTENZA: non tentare di eseguire riparazioni di qualsiasi genere sui componenti atti al trasporto e alla combustione di gas, senza aver preventivamente consultato il Servizio Assistenza Clienti Weber-Stephen Products LLC, Il vostro intervento, in caso di mancata osservanza della presente avvertenza, potrebbe causare incendi o esplosioni con conseguenti lesioni personali gravi o mortali o danni alle cose.

Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Per informazioni sul corretto smaltimento di questo prodotto nei paesi europei, visitare il sito www.weber.com® e rivolgersi all'importatore indicato per il vostro paese. Se non si dispone di accesso a Internet, rivolgersi al rivenditore di zona per conoscere il nome, l'indirizzo e il numero di telefono dell'importatore.

Se si decide di smaltire o gettare il proprio barbecue, tutte le parti elettriche (come il motore del girarrosto, le batterie, il sistema di accensione, le lampade per le maniglie) devono essere smontate e smaltite in conformità con le disposizioni RAEE (Normativa sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche). Queste parti devono essere smaltite separatamente dal resto del barbecue.

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH
Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl
Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.
U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS
Bøgildsmindevej 23, DK-9400 Nørresundby
DANMARK
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST
Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
TEL: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS
Eragny sur Oise – C.S. 80322
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
TÉL: +33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
TEL: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.
Tsjûkemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
TEL: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

JARN & GLER WHOLESALE EHF
Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
TEL: +354 58 58 900

D&S IMPORTS
14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
TEL: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl
Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
ITALY
TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.
Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OUTDOOR (PTY) LTD.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl
Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
TEL: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH
Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
TEL: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED
The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692611;
customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok
142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village
Building 1
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.
1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
TEL: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA, TURKEY, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2013 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.
Printed in U.S.A.